

Wochenkarte

Crèmant de Limoux	0,1 l	€ 8,5	Fl € 43,00
Prosecco con melograno (Prosecco mit Granat Apfel, Tonic Water auf Eis mit Minze und Limette)			€ 6,50
Aperitif Rosato- Ramazzotti-Rosè, Prosecco und Wasser Spritzig			€ 5,90
Schlappe Seppel Bier Specialität 0,33l			€ 3,90

Vini - Weine

Marken: Verdicchio dei Castelli di Jesi Tenuta di Tavignano 2017 D.O.C.

Die intensive Nase des Tenuta di Tavignano "Villa Torre" Verdicchio dei Castelli di Jesi duftet nach gelben Früchten, Ananas und Zitronenzeste. Kristallklar offenbart er auch am Gaumen eine feine Frucht und herrliche Tiefe. Ein Hauch von Barrique, Kräuterwürze und das superelegante Finish machen ihn zu einem tollen Wein. Fl. € 24,50 / 0,2 l € 8,50

Piemonte: Barbera D'Asti Superiore

Der gefällige Barbera Rosso Fuoco glänzt rubinrot mit deutlich violetten Reflexen; intensiver Duft nach Waldbeeren, Gewürzen und reifen Sauerkirschen. Im Geschmack überzeugen Frucht und Harmonie, die klare Struktur und der ausgewogene Nachhall. Fl. € 26,50 / 0,2 l € 8,90

Antipasti- Vorspeise

Porcini - Gebratenen Steinpilze und Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	€ 14,90
Sardelle - Mariniertes Sardellenfilet auf Rote Bete und Rucola	€ 13,90
Formaggio di Capra - Gegrillter Ziegenkäse mit gebratenen Pfifferlinge, Cherrytomaten und Basilikum	€ 14,50

Pasta - Nudelgerichte

Ravioli - Nudeltaschen gefüllt mit Lammfleisch und Thymian in Butter, Schalotten-Zwiebeln, Kräuter und Parmesan	€ 14,50
Strozzapreti - Kurze geschwungene Nudeln mit Speck und Steinpilze	€ 14,90
Paccheri - Große Hohlnudeln mit Peperonata (Aubergine, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln und Tomaten)	€ 13,50

Carne - Fleischgerichte

Vitello - Kalbsmedaillon mit Steinpilze, Knoblauch und Rosmarin	€ 23,50
Rognoni - Gebratenen Kalbsnieren leicht Senf-Sauce, flambiert mit Cognac, leicht scharf	€ 18,50
Manzo - Rinderfilet Medaillon mit Trüffelkruste und schwarzem Trüffel	€ 33,00