

Wochenkarte 11.12 – 15.12.17

Pizza der Woche

mit Büffelmozzarella, Schinken, Champignons, Zucchini und Basilikum

Pasta der Woche

Frische Orecchiette mit Hähnchen und Spinat in Safransauce

Salat der Woche

mit Vitello Tonnato, Garnelen und Avocado

inkl. Dessert:

Zabaione Creme auf Pandoro

jedes Wochengericht € 10,50

Mittagsgerichte von 11:30 bis 14:30 Uhr

zu jedem Mittagsgericht servieren wir einen kleinen Salat

Montag

Fettuccine Paglia e Fieno mit Entenbrust, Champignons in Pfeffersauce
€ 9,00

Dienstag

Fusilli mit Auberginen, Zucchini, Mozzarella und Basilikum
€ 8,50

Mittwoch

Paccheri mit Hackbällchen, Rinderfiletspitzen in Pesto Calabrese
€ 9,50

Donnerstag

Tortellini al Forno mit Schinken und Hackfleisch
€ 9,00

Freitag

Linguine mit Venusmuscheln und Garnelen
€ 9,50

Weine des Monats

Rotwein

Primitivo Salento 0,2l I.G.P. Apulien 14,0 % (2016)
Feudo Croce
€ 7,50

Weißwein

Falia Bianco 0,2l I.G.T. Venetien 12,5 % (2016)
Salvaterra
€ 6,50

Vorspeisen

Tomatencremesuppe oder Minestrone
€ 5,00

Antipasto della Casa
€ 10,50

Vegetarisch

Vegetarische gefüllte Aubergine dazu Kartoffeln
€ 10,50

Wirsing Involtni mit Waldpilz-Risotto gefüllt dazu Tomaten-Basilikum Kartoffeln
€ 11,50

Spezial Pasta

Maccheroncini mit Salsiccia und Pfifferlingen
€ 12,50

Pappardelle mit Steinpilzen und Garnelen
€ 13,50

Fleisch

Scaloppina vom Kalb al Marsala dazu Parmesan Gnocchi
€ 20,50

Tagliata vom Rumpsteak mit Cocktailtomaten, Parmesan und Rucola dazu
Rosmarinkartoffeln
€ 21,50

Rinderfilet mit Steinpilzen und frischen schwarzen Trüffel dazu Rosmarinkartoffeln
€ 26,50

Fisch

Gebratene Baby Calamari in Mediterraner Sauce dazu Kartoffeln
€ 18,00

Thunfischfilet mit frischen Kräutern und Kirschtomaten dazu Gemüse
€ 18,50

S.Petersfisch Filet mit Limettenkruste auf Kirschtomaten und Basilikum
dazu Gemüse
€ 18,50

Dessert

Hausgemachter Tiramisù, Tartufo, Cassata Siciliana, Profiteroles
je € 5,00

Tagesdessert
€ 5,00

zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat