

Wochenkarte 16.10 – 20.10.17

Pizza der Woche

mit 4 Käsesorten, Schinken und frischem Spinat

Pasta der Woche

Steinpilz gefüllte Panzerotti mit Salsiccia und Rucola

Salat der Woche

mit Entenbrust in Marsala, Granatapfel, geröstete Mandeln und Ziegenkäse

inkl. Dessert:

Zabaione Creme mit Himbeeren

jedes Wochengericht € 10,50

Mittagsgerichte von 11:30 bis 14:30 Uhr

zu jedem Mittagsgericht servieren wir einen kleinen Salat

Montag

Orecchiette mit Putenbrust in Walnuss-Radicchio Pesto

€ 8,50

Dienstag

Tortellini Bolognese al Forno

€ 8,50

Mittwoch

Ossobuco alla Milanese dazu Pappardelle

€ 11,50

Donnerstag

Cannelloni mit Kürbis, Birne und Schafskäse

€ 8,50

Freitag

Rigatoni mit Schwertfisch, Auberginen in Basilikum Pesto

€ 9,50

Weine des Monats

Rotwein

Valpolicella Ripasso 0,2l D.O.P. Venetien 14,0 % (2014)

Tinazzi

€ 6,50

Weißwein

Sauvignon Blanc 0,2l I.G.T. Kalabrien 13,0 % (2015)

Terra Damia

€ 6,50

Tomatencremesuppe oder Minestrone

€ 5,00

Antipasto della Casa

€ 10,50

Vegetarische gefüllte Aubergine dazu Kartoffeln

€ 10,50

Wirsing Involtini mit Waldpilz-Risotto gefüllt dazu Tomaten-Basilikum Kartoffeln

€ 11,50

Maccheroncini mit Salsiccia und Pfifferlingen

€ 12,50

Pappardelle mit Steinpilzen und Garnelen

€ 13,50

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

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

Hausgemachter Tiramisù, Tartufo, Cassata Siciliana, Profiteroles

je € 5,00

Tagesdessert

€ 5,00

zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat