

WOCHENKARTE



Pinsa-Brot

Oregano (Mit Olivenöl)	4.50
Rosmarin (Mit Olivenöl)	4.50
Napoli (Mit Tomatensoße und Knoblauch)	4.90
Pinsa des Woche: PINSA ASPARAGI	14.90

Tomatensoße, Mozzarella, Spargel, gekocht Schinken und Balsamico-Creme

Vorspeisen - Suppen

Zucchini-Creme-Suppe mit Kroutons	6,50
Lauwarm Meeresfrüchtesalat mit Kartoffel-Würfel und Paprika-Streifen	12,50
Thunfisch-Carpaccio (mit Chicorée, Rosa-Pfeffer & Zitronen-Olivenöl) ^D	11.90
Vitello Tonnato	10.90
Gebratene Hähnchenbrust-Streifen auf Rotebete und Rucola	10,50

Nudeln

Kartoffel-Gnocchi mit Pilze-Käse Füllung in Butter, Parmesan u. Cashewkerne	12.90
Farfalle mit geräucherter Lachs und Spinat (Kurze Nudel) ^{A, G}	11.90
Risotto mit Artischocken, getrocknete Tomaten und Parmesan ^{A, G}	11.90
Spaghetti mit „Frutti di Mare“	11.90
Hausg. Ravioli mit Ricotta und Spinat-Füllung in mit Basilikum-Sauce	13.90
Tagliatelle mit Scampi und Grüne-Pfeffer (Bandnudel)	13.90
Strozzapreti (Kurze Nudel) mit Rind-Ragout	9.90
Tagliatelle Bandnudeln mit „Pesto Rosso“ und Parmesan	10.90

(aus getrocknete Tomaten)

Pappardelle mit Salsiccia-Ragout (breit Bandnudel)	10.90
--	-------

Fisch

Seelachsfilet gegart mit Zitronenmelissa-Pesto	19.50
dazu Gemüse u. gemischter Salat (mit Balsamico und Olivenöl Dressing)	
Gegrillte Forelle	17.90
dazu Gemüse und gemischter Salat (mit Balsamico und Olivenöl Dressing)	

Fleisch

„Scaloppina Piemonte“	19,50
Kalbsmedaillons mit Walnüsse in Rotweinsauce	
dazu Gemüse & gemischter Salat (mit Balsamico und Olivenöl Dressing)	
Schweinefilet-Medaillons in Gorgonzola-Käsesauce	17.90
dazu Nudel und gemischter Salat (mit Balsamico und Olivenöl Dressing)	

WOCHENKARTE



Dessert

Himbeere-Tiramisú	5.50
Schoko Törtchen (Soufflé al Cioccolato)	5.50

SEKT

Prosecco DOC Spumante Extra Dry	Flasche 0,375 l	9.90
---------------------------------	-----------------	------

WEISS

	Glas 0,25 l	Flasche 0,75 l
TREBBIANO DOC AUS ABRUZZO Kellerei Fontamara	6.50	18.50
LUGANA DOC AUS VENETIEN Azienda Agricola Corte Gardoni	7.50	23.50
GAVI DI GAVI DOC AUS PIEMONTE Kellerei Broglia	6.90	20.50
BIANCO DEL LAGO AUS LOMBARDEI Az. Agr. Malavasi	6.50	18.50
CAMPALTINO BIANCO IGT AUS TOSKANA Kel. Vecchia Cantina	5,90	17.50
CHARDONNAY PUGLIA IGP AUS APULIEN Kellerei DE FALCO	6.50	18.50
SAUVIGNON DOC AUS FRIULI Kell. Anselmi Reguta	6.90	19.90

ROT

CAMPALTINO ROSSO IGT AUS TOSKANA Kel. Vecchia Cantina	5.90	17.50
CIRÓ ROSSO DOC AUS KALABRIEN Kellerei Librandi	6,50	18.50
ROSSO DI MONTALCINO DOC AUS TOSKANA C. di Montalcino	8.50	25.00
MERLOT DOC AUS VENETO Az. Agr. Villa Polani	5.90	17.50
ROSSO PICENO DOC AUS MARKEN Kellerei Monte Schiavo	6.50	18.50
REFOSCO IGP AUS FRIULI Kellerei Antonutti	6.90	20.90
MAGNO MEGONIO IGT AUS KALABRIEN Kellerei Librandi	8,90	26.50
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC AUS VENETIEN Cesari	9,50	27,50
PRIMITIVO IGP AUS APULIEN Masseria La Volpe	6.50	18,90
AMARONE DOCG AUS VENETIEN Kell. CESARI 0,1 L € 6,90	14,50	42,50

ROSÉ

ROSA DEL LAGO AUS LOMBARDEI Az. Agr. Malavasi	6.50	18.50
ROSELISA IGT AUS VENETIEN Azienda Agricola Villa Polani	6,50	18.50