

## Wochenkarte

Negroni (campari,gin,martini rosso)	8,50
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,20
Sarti Tonic Sprizz(limette,sarti,Prosecco soda)	7,50
Ramazotti Rosato Sprizz	7,50
Prosecco mit Erdbeeren sirup	5,20
<b>Ocktopuss Tentakel</b> <i>Auf Kartoffelcreme Rot zwiebelcaramell und feigen</i>	<b>17,50</b>
<b>Tris Tartar</b> <i>Vom Rind, Lachs, Gemüse und trüffelcrememouss</i>	<b>16,90</b>
<b>Melanzana Parmiggiana al Forno</b> <i>Aubergine, Buffelmozzarellamozzarella, Tomatensauce</i>	<b>13,50</b>
<b>Pappardelle</b> <i>Mit Wildschweineragout</i>	<b>17,90</b>
<b>Rotebeete Risotto</b> <i>Mit Mariniert wildlachs und Pfifferling</i>	<b>17,50</b>
<b>Frische Muschel nach wünc</b> <i>Tomaten, WeisWein, Pfeffer sauce</i>	<b>18,50</b>
<b>Kalbsossobuco</b> <i>Mit Karote Selleri Zwiebel Würfel Braten sauce, truffel risotto</i>	<b>26,50</b>
<b>Pizza Mit Spinat Lachs und scampi</b>	<b>14,90</b>
<b>Crepes mit Nutella und vanille eis</b>	<b>7,90</b>
<b>Schoko Mouss mit Amarettini.</b>	<b>8,50</b>

## Weinempfehlung

0,1l   0,25l   0,75l

### WEIßWEINE

<b>Verdicchio "Luzano" DOC 2022 / Marotti Campi / Marche</b> 100% Verdicchio <i>Ein frischer Weißwein mit gutem Aromareichtum. Er duftet nach weißen Blumen und gelben Früchten, mit leichten mineralischen Nuancen von Feuerstein. Am Gaumen ist er weich und ausdrucksvoll, lang und angenehm schmackhaft.</i>	<b>4,5</b>	<b>10,-</b>	<b>30,-</b>
<b>Grechetto "Grecante" " DOC 2022 / Caprai Pala / Umbria</b> 100 % Grechetto <i>Ein trockener, vollmundiger sehr komplexer Wein, der mit Anklängen an gelbe Früchte und seiner feinen Säurestruktur und seinem langen Abgang nicht nur Pasta, sondern auch helle Fleischgerichte wunderbar begleitet.</i>	<b>5,5</b>	<b>12,2</b>	<b>37,-</b>
<b>Lugana DOC 2022 / Menegotti / Lombardia</b> 100% Trebbiano di Lugana <i>Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit</i>	<b>4,9</b>	<b>11,2</b>	<b>33,-</b>
<b>Cimabianca DOC 2022 / Fosso Corno / Abruzzo</b> Cuvee aus Chardonnay & Sauvignon <i>Chardonnay-Trauben fusionieren mit Sauvignon Blanc-Trauben zu dem herrlich frischen, fruchtigen Cima Bianca. Hellgelbe bis grüne Reflexe knallen auf Aromen von Nektarinen und Pampelmuse. Was sich anhört wie ein bunt gemischter Obstsalat, schmeckt auch genau so.</i>	<b>4,2</b>	<b>8,9</b>	<b>28,-</b>

### ROTWEINE

<b>Brecciato DOP 2015 / Nero di Troja / Ognisole / Puglia</b> Reinsortig Nero di Troja <i>Duftet nach Himbeeren, Sauerkirschen, Pfefferkörnern, Wiesenkräutern, Vanilleschoten und Lavendel. Auf der Zunge mit einem hochwertigen, feinkörnigen Tanningerüst und einer intensiven Aromatik</i>	<b>4,5</b>	<b>10,-</b>	<b>30,-</b>
<b>Nero D'Avola BIO DOC 2021 / Al. di Camporeale / Sicilia</b> Reinsortig Nero D'Avola <i>Sommerlich frische Aromen von roten Beeren, begleitet von zarten Anklängen von Minze. Am Gaumen trocken, fein &amp; fruchtig.</i>	<b>4,9</b>	<b>11,2</b>	<b>33,-</b>

### ROSEWEIN

<b>Cima Rosa DOC 2022 / Fosso Corno / Abruzzo</b> Reinsortig Montepulciano (Cerasuolo) <i>Leuchtendes Kirschrosa. In der Nase aromatisch und verspielt. Eindrücke von Erdbeere und Himbeerdrops sowie leichte Nuancen von Holunder und Stachelbeere. Am Gaumen frisch und mit fruchtiger Säure, weich und mild. Ein idealer Sommerwein für gemütliche Abende auf der Terrasse.</i>	<b>4,2</b>	<b>8,9</b>	<b>28,-</b>
--	------------	------------	-------------