

<b>Lachs Tartar</b>	
<i>Mit Avocado Aubergine und Tomate Würfel auf Rucola Nester</i>	16,90
<b>Wasser Melon</b>	
<i>Mit Büffelmozzarella Bresaola und Basilikum Pesto</i>	16,90
<b>Gemüse al Forno</b>	
<i>Mit Schafkäse in Tomatensauce und Knoblauch Brot</i>	15,50
<b>Tagliatelle Verdi</b>	
<i>Mit Pfifferling Kalbragout in Leicht Bratensauce</i>	18,50
<b>Steinpilz Risotto</b>	
<i>Mit Räucherlachs in Dill Parmesansauce.</i>	19,50
<b>Duetto di Pesce</b>	
<i>Baby Seezunge und Gambas vom Grill dazu Insalata Siciliana</i>	29,50
<b>Kalbsnieren Al Pepe Verde</b>	
<i>in Grüne Pfeffer Senf Sauce dazu Kartoffelpuffer Gemüse</i>	24,50
<b>Pizza mit Salsiccia Steinpilz Aubergine und Gorgonzola</b>	14,90
<b>Tartufo Eis Al Limoncello mit Waldbeeren</b>	8,90
<b>Baba al Rum mit Sahne.</b>	9,50

Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino			8,20
Tocco Rosso Spritz			7,90
Sarti Spritz Prosecco Limette			7,90
Prosecco mit Granadine Sirup			5,20
<i>Birra Messina (Sizilienische) Helles 0,5 Cristalli di Sale.</i>			5,20

0,1l    0,25l    0,75l

#### WEIßWEINE

<b>Pinot Grigio DOC 2022 / Rauscedo / Friuli</b>	4,3	9,8	28,-
<i>Dieser Wein leuchtet Strohgelb mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, delikates und fruchtig mit ausgewogener Säure</i>			
<b>Sauvignon Blanc IGP 2023 / Pecorari /</b>	4,5	10,20	30,-
<i>Die strohgelb mit grünlichem Reflexen weiße Sauvignon ist eine autochthone Rebsorte Mittelitaliens. Knackig-frisch mit herben Aromen von Grapefruit, Limette, Pfirsich und floralen Noten. Am Gaumen zeigen sich eine knackige Säure und eine feine Mineralität von Feuerstein.</i>			
<b>Lugana DOC 2022 / Menegotti / Lombardia</b>	4,9	11,2	33,-
<i>100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit</i>			
<b>Pecorino DOC 2023 / Fontezoppa/ Marche</b>	4,7	10,-	29,-
<i>Strohgelbe Farbe, blumige Noten mit Noten von gelbem Fruchtfleisch. Harmonische, mineralische Noten.</i>			

#### ROTWEINE

<b>Barbera Montferrato. IGT 2022 / Barbera / Piemonte</b>	4,4	10,0	29,-
<i>Leuchtendes Rot und intensives Rubonrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaumen Und Johannisbeere.</i>			
<b>Primitivo di Manduria DOC 2019 / Passione Segreta / Puglia</b>	4,5	10,20	30,-
<i>100% Primitivo An die Nase duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Heidelbeere, Himbeere. Am Gaumen ist er konzentriert, mit Tiefe milder Fruchtsäure und samtweichen Tanninen.</i>			
<b>Tre Re Igp 2023 / Sangiovese Syrah-Cà More. Emilia Romagna</b>	4,40	10,0	29,-
<i>Reinsortig Nero di Troja Duftet nach Himbeeren, Sauerkirschen, Pfefferkörnern, Wiesenkräutern, Vanilleschoten und Lavendel. Auf der Zunge mit einem hochwertigen, feinkörnigen Tanningerüst und einer intensiven Aromatik</i>			