

Wochenkarte

Campari Orange Spritz	8,90
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,50
Sarti Tonic Spritz	8,80
Aperol Maracuja spritz	8,50
Apfel Carpaccio	
Mit Kalbsleber Streifen und flambiert Zwetschen	17,50
Rucola Salat	
Mit Bresaola Gegrillte Austenpilz und paniert Mozzarella.	16,50
Berglinsen in Balsamico	
Mit Gegrillte Calamari und rot Zwiebel	18,90
Pennette Piccole	
mit Muschel, Scampi Aubergine in Leicht Tomatensauce	21,50
Kurbis Lasagna	
Mit Salsiccia, Parmesan und Besciamella.	17,50
Kabeljaufilet mit Steinpilz	
Auf Minze Zucchini creme und Markt Gemüse.	27,90
Edelfisch suppe	
Mit Gemüse einladen und weise Pizza Brot	30,90
Geschnetzelte Kalbsleber Pizzaiola Art	
Paprika, Olive, Zwiebel in Tomatensauce auf Kartoffelpüree	27,90
Pizza mit Gegrillte Gemüse Büffel Mozzarella	15,90
Creme Brühle mit Waldbeeren garniert.	9,20
Crêpes suzette in Minze Orange sauce	9,20

Weinempfehlung

	0,1l	0,25l	0,75l
WEIßWEINE			
Gavi Doc/2024/Gaggino-Piemonte	4,4	10,0	29,-
<i>Dieser Wein leuchtet Strohgelb mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, Klasse Sommerwein</i>			
Falanghina IGT/2024Cavalier Pepe/Kampanie	4,5	9,90	29,-
<i>Die strohgelb mit eineautochthone Falanghina 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>			
Lugana DOC 2024 / Menegotti / Lombardia	5,1	11,6	35,-
<i>100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigeke.</i>			
ROTWEINE UND ROSE			
Montepulciano D'Abruzzo. DOCG/ 2023 / Cordano Aida / Abruzzo	4,4	10,0	29,-
<i>Leuchtendes Rot und intensives Rubonrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaumen Und Johannisbeere.</i>			
Primitivo di Manduria DOC 2023 / Passione Segreta / Puglia	4,5	10,2	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>			
Rosato Fler/IGP/2024/ Pescaja /Piemont	4,7	10,5	31,-
<i>Reinsortig Arneis Barbera und Nebbiolo Duftet nach Himbeeren, Sauerkirschen, Pfefferkörnern, Wiesenkräutern, Vanilleschoten und Lavendel. Auf der Zunge mit einem hochwertigen, feinkörnigen Tanningerüst und einer intensiven Aromatik</i>			
Barbera Monferrato/Doc/Gaggino/Piemont	4,7	10,5	31.
<i>Rebsorten: Barbera Alkoholgehalt: 14,5 % Mit einer brillanten rubinroten Farbe im Glas verströmt die Nase lebendige Anklänge von Marmelade, Beeren und reifen Kirschen. Der Schluck ist sehr angenehm, belebend, mit gutem Körper und ausgezeichneter Struktur.</i>			