

Wochenkarte

Ramazzotti Rosato Bella Wild Berry und Limette 1G	8,50
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino 1,G	8,50
Aperol Strawberry Spritz 1G-	8,90
Campari Maracuja Spritz 1G	8,90
Bresaola und Büffel Mozzarella	
Mit Flambiert Pfirsich Filet und gebraten Pfifferling	16,50
Gegrillte Oktopus	
Auf Ingwer Karotten Creme und Gegrillte Ziege Käse.	17,90
Sashimi Thunfisch Tartare	
mit Couscous Mango in Süß sauer Sauce.	18,50
Casarecce Nudel Spezialitet	
Mit Lachs Zucchini Austerpilzen in Minze sauce	18,50
Hausgemacht Ravioli	
Mit Aubergine Ricotta, Spinat Füllung in Tomatensauce	18,50
Steinbutt Filet mit Pfifferlingen	
Trauben in Sambuca sauce, Gemüse Ratatouille	29,50
Ausgelöscht Scampi alla Diavolo	
in Leicht Pikant sauce dazu Reis und Gemüse	28,50
Milk Kalbs Steak In Pfifferlingen sauce	
Speck Würfel in Dillsauce dazu Gegrillte Zucchini	28,90
Puten Geschnetzelten (Bio)	
Mit Ananas Champignon in Currysauce Reis, und Gemüse	23,90
Pizza mit Basilikum pesto Salsiccia Buffelmozzarella	15,20
Weiße Schoko Tartufo Eis Auf Honig Melone	8,90
Mono Tiramisù Zizzariello	8,50

Weinempfehlung

	0,1l	0,25l	0,75l
WEIßWEINE			
Verdicchio DOC 2025 /Albiano-Marche	4,2	9,7	29,-
Verdicchio - Dieser Wein leuchtet Strohgold mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll. 13%			
Gavi DOCG 2025/Gaggino- Piemonte	4,6	10,2	31-
Gavi- strohgelb mit eineautochthone 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 12,5%.			
Lugana DOC 2024 / Menegotti / Lombardia	5,1	11,6	35,-
100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit. 13%			
ROTWEINE. UND ROSE'			
Rose' IGP/2025/Rosalba-Pecorari/ Friuli	4,6	10,2	30-
Ein Cuvee aus Pinot Nero und Refosco Frische Noten von Erdbeeren und Pfirsich Leuchtendes Rose' und intensives mit schönen fruchtigen Noten. 12,5%			
Primitivo di Manduria DOC /2023 / Passione Segreta / Puglia	4,6	10,2	30,-
100% Primitivo An die Nase duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Heidelbeere, Himbeere. Am Gaumen ist er konzentriert, mit Tiefe milder Fruchtsäure und samtweichen Tanninen. 13,5%			
Nero D'Avola DOC/2024/Alagna- Sicilia.	4,7	10,5.	31.
Rebsorten: Nero D'avola 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. 13%			