



Tageskarte

APERITIF

Clementino Tonic / Gin Tonic / Lillet Spritz 0,3l 7,90 €
Aperol Spritz / Limoncello Spritz / Hugo / Tocco Rosso 0,3l 7,90 €

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO: kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce € 14,50
ANTIPASTO MISTO: gemischte Vorspeise aus der Vitrine € 10,50 / PRO PERSON
CARPACCIO: rohes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanhobel € 14,50
ROTE BEETE CARPACCIO: mit Rucola und Ziegenkäse € 11,90
FORMAGGIO DI CAPRA: Ziegenkäse paniert auf Blattspinat € 11,90
INSALATA FRUTTI DI MARE: Meeresfrüchtesalat in Knoblauch und Olivenöl € 14,50
BRUSCHETTA: Classica | Zucchini | Tonno € 7,90
MELANZANE CAPRESE: Auberginenscheibe paniert, mit Mozzarella-Tomate überbacken € 10,50

WOCHENSPEZIAL

GNOCCHI RIPIENI AI FORMAGGI

Große Gnocchi gefüllt mit Käse geschwenkt in Trüffelbutter mit gehobeltem schwarzem Trüffel,
dazu kleiner gemischter Salat € 23,90

PIZZA „TARTUFO“

Pizza mit Büffelmozzarella und gehobeltem, schwarzen Trüffel,
dazu kleiner gemischter Salat
32 cm € 20,90

SPAGHETTI „TONNARA“

Spaghetti mit Thunfisch, Kapern und Oliven in Weißweinsauce,
dazu kleiner gemischter Salat € 18,90

PENNE „RAGU MISTO“

Penne mit Kalbsfleisch und Rindfleisch in Rotwein-Tomatensauce
dazu kleiner gemischter Salat € 18,90

TAGLIATTELE VERDE „DEL CHEFF“

Grüne Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen und Broccoli Weißweinsauce,
dazu kleiner gemischter Salat € 18,90

PIZZA „RICCOTA“

Pizza mit Blattspinat und Ricotta (italienischer frisch Käse)
dazu kleiner gemischter Salat
26 cm € 13,50 32 cm € 17,50

„FEGATO ALLA GRIGLIA“

Kalbsleber vom Grill auf Blattspinat und Ofenkartoffel € 20,90

„ORATA ALLA GRIGLIA“

Dorade vom Grill dazu verschiedenes Gemüse € 22,90

DESSERT

Tiramisu € 7,90 Panna Cotta € 7,50 Creme Brulee € 6,90 Schoko soufflé € 6,90