

## Saisonkarte

### Vorspeise

Kalte Pfefferminz-Melonenschale mit Grissino- Schinken	7,00 €
Auberginenflan gefüllt mit <i>Stracciatella</i> di bufala (italienischer Käse) auf einem Pfifferlingcremespiegel	12,90 €
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	12,80 €
Thunfisch-Tatar und Bohnenpüree auf Crostino	13,90 €

### Hauptspeise

Pfifferlingpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami Picante, Pfifferlinge, Pancetta, Knoblauch & gerösteten Provola	15,50 €
Frische Spaghetti mit Bottarga di Muggine (Meeräschenrogen) In Vodka-Zitronensoße	13,90 €
Riesen Tortelloni gefüllt mit Pfifferlingen, Zucchini Blüten & Ricotta in Parmaschinken, Zucchini, Auberginen, Cherrytomaten & Trüffelkäsesoße geschwenkt	14,50 €
Gebratene Zanderfilet auf Zucchini-Fenchel-Püree in Zitronenstachelbeersoße	22,00 €
Aus dem Ofen: gefüllte Meeräsche in Adriasoße auf einem Bett von sautierten Zucchini	22,50 €
Gegrillte Lammkotelette an sommerlichen Salat mit Orangen-Zitrone-Walnussdressing	21,80 €
Gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen in Chianti Rotweinssoße auf Parpadelletaler	28,50 €

### Dessert

Hausgemachte Granita von der Grapefruit & Basilikum	6,50 €
Holunder-Limetten-Minz-Parfait auf Erdbeersoße	7,80 €

### Weinempfehlung

#### Weißwein

Italien/ Venedig

„Sacchetto“

2017er Sacchetto Bianchetto Sauvignon Blanc IGT	0,1l	3,20 €
Sauvignon Blanc (trocken)	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €

#### Rosewein

Spanien

2017er „Pinuaga Rose“

2014er Vino de la Tierra de Castilla	0,1l	3,20 €
Tempranillo & Garnacha (trocken)	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €

#### Rotwein

Italien/ Venedig

„Sacchetto Il Satiro“

2016er Cabernet Sauvignon IGT	0,1l	3,20 €
(trocken)	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €