

Saisonkarte

Vorspeise

Feine Steckerübensuppe mit gewürfelter Rotebete und Basilikumpesto	7,50 €
Hauchdünnen Kalbsfilet auf Trüffelcreme mit getrockneten Tomaten & Rucola in Bio Olivenöl-Dressing	13,50 €
Geschmorte Moscardini (kleine Krake) in leichte Tomatensoße, mit Knoblauch frischen Peperoncino und geröstetem Knoblauchbrot	14,50 €
Panierte Büffelmozzarella auf getrockneten Tomaten mit Kapernfrüchten & Basilikumpesto	12,50 €

Hauptspeise

Pizza 2020 mit Ziegenkäse, Mozzarella Peperonisalami, Garnelen gehobeltem Trüffelkäse Mandelblättchen & Honig	16,20€
Sombreri Nudeln gefüllt mit Rehfleisch und Steinpilzen in Brandy Sahnesoße geschwenkt mit Parmaschinken & Austernpilze	15,50 €
Calamarata Nudeln in Neapolitanische Art mit Knoblauch, Calamari, Oliven in Cherrytomatensoße geschwenkt	15,50 €
Gebratener Zackenbarsch (Cernia) in Cherrytomatensoße, mit Pinienkerne & Oliven dazu Blumenkohl & Wirsing	23,50 €
Gebratene Seezunge in Mandelblätter mit Spinat & Salzkartoffeln	28,80 €
Piccata di Vitello alla Milanese (Kalbsschnitzel auf Mailänder Art) dazu gebratene Zucchini Nudeln	20,00 €
Kalbsbäckchen geschmort in Chiantirotweinssoße mit hausgemachtem Kartoffelpüree	24,80 €

Dessert

Karamellisierte Birne	7,00 €
Cantuccini-Parfait mit Schokoladensoße	7,50 €

Weinempfehlung

Weißwein

Abruzzen/ Italien

2018er „Terre Chieti IGT“	0,1l	3,40 €
Fantini	0,2l	6,10 €
Pecorino (trocken)	0,75l	21,50 €

Rotwein

Campanien/ Italien

2015er Trigaio	0,1l	3,40 €
Feudi Di San Gregorio	0,2l	6,10 €
Aglianico (trocken)	0,75l	21,50 €