

Saisonkarte

Vorspeise

Carpaccio von Seppia mit Orange in Zitronen-Minze-Dressing	13,90 €
Thunfisch Tatar auf Netz Melone Würfel in Granatapfeldressing	14,90 €
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	12,90 €
Stracciatella di Bufala (Käse Spezialität aus Suditalien) auf geröstetem Weißbrot und Saftigen Cherrytomatenwürfel	14,00 €

Hauptspeise

Pfifferlings Pizza mit Mascarpone, Mozzarella käse, Peperoni Salami frischen Pfifferlingen, Paprika und Schwarzen Oliven	15,50 €
Tortelloni gefüllt mit Ricottakäse und Pfifferlingen in Safransoße mit Schalotten, Artischocken, frischer Pfifferlingen und Schwarze Oliven	15,50 €
Risotto ai Frutti di Mare mit Meeresfrüchte	16,50 €
Gebratene Seezunge in Zitronen-Orangensoße mit Langebohnsalat	28,50 €
Gegrillte Fischplatte aus Wolfsbarschfilet, Garnelen, Seppia und Thunfischsteak dazu Beilage Salat	28,50 €
Kalbs Gordon-Bleu gefüllt mit Parmaschinken, Rucola und Getrocknete Tomaten in trockener Weißwein- Und Pfifferling soße geschwenkt dazu Rosmarinkartoffeln	24,90 €
Scaloppine di Vitello in Zitrusfrüchte soße mit kleinen Gnocchi In Butter geschwenkt	21,50 €

Dessert

Minze-Parfait mit Schokoladenstücken auf Erdbeersoße	7,80 €
Hausgemachte Zitronengranita	7,00 €

Weinempfehlung

Weißwein

Puglia / Apulien

Tormaresca

Paiara-Bianco Puglia IGT´19	0,1l	3,40 €
<i>Bombino-Chardonnay (Trocken)</i>	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €

Rotwein

Puglia / Apulien

Tormaresca

Paiara-Rosso Puglia IGT´18	0,1l	3,40 €
<i>Negroamaro, Cabernet Sauvignon (Trocken)</i>	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €

Roséwein

Puglia / Apulien

Tormaresca

Paiara-Rosé Puglia IGT´19	0,1l	3,40 €
<i>Negroamaro (Trocken)</i>	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €