

Saisonkarte

Vorspeise

Minestrone	7,00 €
Panierte Praline vom Buffelmorzzarella auf Kürbiscarpaccio	15,50 €
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	16,90 €
Garnelen-Mango- Rote Bete Salat in Waldhonig- Trauben- Pesto	16,90 €

Hauptspeise

Herbstpizza mit Tomatensoße, Morzarella, Steinpilzen, Salsiccia, Artischocken, Knoblauch und Thymian	18,20 €
Fagotto Nudeln (große Nudelsäckchen) gefüllt mit Kastanien und Steinpilzen, geschwenkt mit Steinpilzen, Artischocken und Knoblauch in Saffransoße	18,50 €
Quadroni Nudeln mit Kürbis, Garnelen und Ingwer gefüllt in Proseccosoße, Shrimps, Paprika und Cherrytomaten geschwenkt	18,20 €
Gebratene Rochenflügel in Miesmuschel- Pernot- Fond und Beilagensalat	26,50 €
Gegrilltes Goldbrassenfilet in leichter Cherrytomatensoße mit Karpfen und Oliven auf hausgemachtem Kartoffelpüreealer	26,90 €
Scallopina vom Kalb mit Steinpilzen und Bratkartoffeln	26,50 €
Gegrillte Schweinecarreerippen Mit Trüffelcreme auf Kartoffelpüreealer	24,50 €

Dessert

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Orangencarpaccio	9,80 €
Creme Brûlée mit Bitterschokoladensoße und Himbeeren	9,50 €

Weinempfehlung

Weißwein

Abruzzen

Fam. Di Carlo

BIO IAVA "Passerina" 2021

(Trocken)

0,1l **3,90 €**

0,2l **7,50 €**

0,75l **26,00 €**

Rotwein

Abruzzen

Fam. Di Carlo

BIO IAVA "Montepulciano" 2020

(Trocken)

0,1l **3,90 €**

0,2l **7,50 €**

0,75l **26,00 €**