

Aperitivo - Aperitif

<i>Lillet Roseberry - Lillet Rosé - Schweppes Wild Berry - Erdbeeren</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Sau bitter Maracuja - Sau bitter, Maracuja, Orangenscheibe - alkoholfrei</i>	<i>7,50 €</i>

Vino - Wein Empfehlung

<i>Weißwein Donna Fugata Anthilia Sicilia Doc 2022 12,5 % 0,25 l</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Rotwein Regret Nebbiolo Monchiero Carbone 2022 13,5 % 0,25 l</i>	<i>10,50 €</i>

Antipasti - Vorspeisen

<i>Entenbrust - Tonnata Thunfischereme und Kapern</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Lachscarpaccio Rucola gegrillter Garnelenspieß Pistazien</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine</i>	<i>Preis nach Größe</i>

Pizza mit Büffelmozzarella

<i>Pizza Cremosa - Parmaschinken Rucola Mascarpone</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Pizza Fresca - Zucchini Shrimps Kirschtomaten Schafskäse</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Pizza Verdina - Spinat Kirschtomaten gehobeltem Parmesan</i>	<i>17,50 €</i>

Pasta - Nudelgerichte

<i>Spaghetti mit Miesmuscheln Weißweinsauce Kirschtomaten</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Grüne Nudelbröckchen gefüllt Ricotta & Maronen im Ofen überbacken</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Tagliatelle Limone Zitronensauce gegrillte Gambas</i>	<i>18,50 €</i>

Pesce - Fischgerichte

<i>Lachs vom Grill mit Dillsauce Gemüse</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Scampi alla Pizzaiola Kirschtomaten Oliven Kapern Gemüse</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Zander mit Sesampanade vom Grill auf Knoblauchspinatbett</i>	<i>26,50 €</i>

Carne - Fleischgerichte

<i>Ossobuco alla Milanese mit Safranreis </i>	<i>22,50 €</i>
<i>Kalbescaloppine in Portoweinsauce und Rosinen Speckkartoffeln</i>	<i>26,50 €</i>

Dolci - Dessert

<i>Panna Cotta Tricolore Vanilleeis</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Maronen - Baileys - Mascarpone - Mousse</i>	<i>8,50 €</i>