

Aperitiv - Vino - Wein - Empfehlung

Herbst Aperol Spritz - Aperol - Cramberrysaft - Prosecco - Soda				8,50 €
Weißwein Lugana Folar Santi	2023	13 %	0,25 l	8,50 €
Vino Spumante Brut Palmarès		11,5 %	0,1 l	6,20 €
Vino Spumante Brut Palmarès		11,5 %	0,75 l	33,00 €

Antipasti - Vorspeisen

Rindertatar mit paniertes Eigelb und Proulone Käse	21,50 €
Brokkoli - Creme - Suppe mit geröstetem Speck und Croutons	8,50 €
Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	Preis nach Größe

Pizza mit Büffelmozzarella

Polpo	Oktopuscarpaccio - Pistazien - Kirschtomaten	19,50 €
Proulone	Proulone Valpadana DOP - Zucchini - Walnüsse - Rucola	17,50 €
Glutenfree	wir servieren alle Pizzen Glutenfrei	+ 4,00 €

Pasta - Nudelgerichte

Tagliolini mit Entenragout & Parmesanmoussé	20,50 €
Paccheri mit Miesmuscheln, Lachs und Rosa Beeren	20,50 €
Ravioli mit Ente in Butter - Salbei - Sauce auf Rindercarpaccio und Walnüsse	20,50 €

Pesce - Fischgerichte

Calamari & Garnelenspieß vom Grill mit Chicoree und Limoncellosauce	28,50 €
Seeteufel alla Pizzaiola mit Knoblauch, Oliven Kapern und Spinatrisotto	29,50 €
Duetto Seeteufel & Lachs vom Grill auf Rucola - Kirschtomaten - Pinienkerne	30,50 €

Carne - Fleischgerichte

Entenbrust mit Portweinsauce auf Kartoffelpüree	28,50 €
Kalbskotolett Cornflakespanade - mit Gemüse	26,50 €

Dolci - Dessert

Duetto Amore - Crema Catalana & Schokomousse mit Baileys	8,50 €
Mousse au Chocolat mit Himbeerenragout	8,50 €

Verpackungen zum mitnehmen !

0,50 €

