

Aperitiv - Vino - Wein - Empfehlung

<i>Weißwein Anitz Waldgries Pinot Bianco Südtirol 2021</i>	<i>14 %</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Rotwein Cannonau di Sardegna Jankara 2021</i>	<i>16 %</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Vino Spumante Brut Palmarés</i>	<i>11,5 %</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,20 €</i>

Antipasti - Vorspeisen

<i>Carpaccio Meraviglia - Thunfischcarpaccio und Krabben-Cocktail</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Bresaola Carpaccio mit Rucola, Büffelmozzarella und Balsamicocreme</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine</i>	<i>Preis nach Größe</i>

Pizza mit Büffelmozzarella

<i>Tonnara</i>	<i>Thunfischcarpaccio Rucola Pistazien</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Valtellina</i>	<i>Bresaola Radicchio und Walnüsse</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Crudaiola</i>	<i>Bruschettatomaten Rucola Büffelmozzarella</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Glutenfree</i>	<i>wir servieren alle Pizzen Glutenfrei</i>	<i>+ 4,00 €</i>

Pasta - Nudelgerichte

<i>Risotto-Lachs-Limette-Avocado in Proseccosauce</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Casarecce Fantasia Kirschtomaten, Rucola, Pinienkerne auf Thunfischcarpaccio</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Tagliatelle Zucchini und Shrimps in Safransauce</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Quadrati frittiert gefüllt Parmaschinken Feige auf Currysauce mit Bresaola</i>	<i>20,50 €</i>

Pesce - Fischgerichte

<i>Zander mit Mohrpanade vom Grill auf Spinatbett</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Lachs mit Limettensauce auf gegrilltem Chicoree</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Duetto Lachs und Zander vom Grill auf gegrilltem Radicchio</i>	<i>28,50 €</i>

Carne - Fleischgerichte

<i>Rinderlende Tagliata 300g in Chef Sauce</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Kalberröllchen gefüllt Bresaola und Mozzarella in Weißweinsauce</i>	<i>28,50 €</i>
<i>wir servieren alle Fleischgerichte mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln</i>	

Dolci - Dessert

<i>Sizilianische Cannolo und Mousse au Chocolat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Duetto Amore Crema Catalana und Schokoeis mit Eierlikör</i>	<i>9,50 €</i>

Verpackungen zum mitnehmen ! **0,50 €**