

## *Aperitivo - Aperitif*

<i>Sanbitter Spritz</i>   <i>Sanbitter</i>   <i>Tonic Water</i>   <i>Orangenscheibe alkoholfrei</i>	7,50 €
<i>Ingwer Spritz</i>   <i>Ingwer Likör</i>   <i>Prosecco</i>   <i>Tonicwater</i>   <i>Basilikum</i>   <i>Limette</i>	8,50 €

## *Vino - Wein Empfehlung*

<i>Weißwein Chardonnay Collio Formentini 2023</i>	13 %	0,25 l	8,50 €
<i>Rosewein Neropasso Rosso Veneto 2021</i>	13,5 %	0,25 l	9,50 €
<i>Rotwein Scaia Corvina 2020</i>	13 %	0,25 l	8,50 €

## *Antipasti - Vorspeisen*

<i>Rucolasalat mit gebratene Pfifferlinge, Kirschtomaten und Büffelmozzarella</i>	14,50 €
<i>Tris Carpaccio - Rinder- Lachs- Vitello- Carpaccio</i>	21,50 €
<i>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine</i>	Preis nach Größe

## *Pizza mit Büffelmozzarella*

<i>Pizza Salsiccia fresca</i> frische Salsiccia und Pfifferlinge	18,50 €
<i>Pizza Gamberi</i> Shrimps, Kirschtomaten, Burrata und Pistazien	18,50 €

## *Pasta - Nudelgerichte*

<i>Risotto mit Pfifferlinge im Parmesankörchen</i>	20,50 €
<i>Fettuccine mit frische Salsiccia in Pfifferlingsauce</i>	20,50 €
<i>Panzerotti gefüllt Ricotta/ Spinat frittiert auf Pesto mit Burrata</i>	21,50 €

## *Pesce - Fischgerichte*

<i>Scampi al Limoncello mit Gemüse</i>	31,00 €
<i>Zander und Lachs vom Grill auf Rucola mit gebratene Pfifferlinge</i>	29,50 €
<i>Frischer Branzino ( Loup de Mer ) vom Grill mit gemischtem Salat</i>	29,50 €

## *Carne - Fleischgerichte*

<i>Scaloppine in Pfifferlingsauce mit Süßkartoffel Pommes</i>	26,50 €
<i>Rinderfilet Tagliata mit Chefsauce und Parmesan</i>	36,00 €

## *Dolci - Dessert*

<i>Panna Cotta auf Waldfruchtspiegel</i>	8,50 €
<i>Heiße Liebe, heiße Himbeeren mit Vanilleeis</i>	8,50 €

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