

Aperitivu - Vino - Wein - Empfehlung

<i>Lillet Winter</i>	- <i>Lillet- Schweppes Wild Berry- Rosmarin.</i>			<i>8,50 €</i>
<i>Rotwein</i>	- <i>Appassimento Puglia Rosso Passito</i>	<i>14,5%</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Weißwein</i>	- <i>Antonini Abruzzo Pecorino</i>	<i>13 %</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Rosewein</i>	- <i>Macco Macco Rosato Tagaro</i>	<i>12,5 %</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,00 €</i>

Vorspeisen

<i>Duetto Duo</i>	- <i>Thunfischcarpaccio und Cocktail Shrimps</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Bruschetta</i>	- <i>Tomaten-Bruschetta- Artischocken vom Grill & Burrata</i>	<i>14,50 €</i>

Pizza mit Büffelmozzarella

<i>Tonnara</i>	- <i>Thunfischcarpaccio - Thunfischsauce Radicchio</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Nduja.</i>	- <i>Kirschtomaten - Zwiebeln - Nduja pikante Chillicreme</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Provolone</i>	- <i>knusp. Tiroler Speck- Rucola - gehobelte Provolone</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Glutenfrei</i>	- <i>wir servieren alle Pizzen auch Glutenfrei</i>	<i>+4,00 €</i>

Pasta - Nudelgerichte

<i>Vongole</i>	- <i>Spaghetti mit frischen Venusmuscheln in Weißweinsauce</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Herznavioli</i>	- <i>gef. frittiert - Buttersalbei- Burrata auf Rindercarpaccio</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Risotto</i>	- <i>Radicchio- Rotwein- Walnuss & gehobeltem Provolone</i>	<i>18,50 €</i>

Pesce - Fischgerichte

<i>Duetto</i>	- <i>Thunfisch & Garnelenspieß vom Grill auf Spinatbett</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Scampi</i>	- <i>al Limoncello mit Butterreis</i>	<i>32,50 €</i>
<i>Tonno</i>	- <i>Frischer Thunfisch paniert auf gegrilltem Chicoreebett</i>	<i>34,50 €</i>

Carne - Fleischgerichte

<i>Cotoletta</i>	- <i>Kalbschnitzel mit Pommes und Beilagensalat</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Perlhuhn</i>	- <i>mit Braten Jus und weiche Polenta</i>	<i>28,50 €</i>

Dolci - Dessert

<i>Pistacchio</i>	- <i>Pistazien Panna Cotta mit Spekulatius Eis</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Panettone</i>	- <i>Panettone Tiramisù mit Karamellsauce</i>	<i>8,90 €</i>

Verpackungen zum mitnehmen ! 0,50 €