

## *Aperitiv - Vino - Wein - Empfehlung*

<i>Weißwein Anitz Waldgries Pinot Bianco Südtirol</i>	2021	14 %	0,25 l	8,50 €
<i>Rotwein Frappato Doc Vittoria Tenuta Valle Delle Ferle</i>	2023	13,5 %	0,25 l	8,50 €
<i>Vino Spumante Brut Palmarés</i>		11,5 %	0,1 l	6,20 €
<i>Vino Spumante Brut Palmarés</i>		11,5 %	0,75 l	33,00 €

## *Antipasti - Vorspeisen*

<i>Limonsuppe mit gegrillte Partygarnelen</i>	7,50 €
<i>Tomatencarpaccio mit Rucola, Roastbeef in Honig-Orangen-Senf-Vinaigratte</i>	18,50 €
<i>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine</i>	Preis nach Größe

## *Pizza mit Büffelmozzarella*

<i>Bresaola</i>	<i>Bresaola   Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	19,50 €
<i>Burrata</i>	<i>Burrata   Rucola und Kirschtomaten</i>	20,50 €
<i>Glutenfree</i>	<i>wir servieren alle Pizzen Glutenfrei</i>	+4,00 €

## *Pasta - Nudelgerichte*

<i>Quadrati gefüllt Feige/Parma frittiert auf Buttersalbeisauce, Feige und Burrata</i>	20,50 €
<i>Risotto Lachs-Limoncello und Rucola mit Pistazien</i>	19,50 €
<i>Raviolini Entenfüllung mit Entenragout und Parmesanmousse</i>	20,50 €

## *Pesce - Fischgerichte*

<i>Gambasspieß vom Grill auf Limoncellocreme mit Spinat</i>	30,50 €
<i>Lachs auf Dillsauce mit Spinat</i>	26,50 €
<i>Duetto Lachs &amp; Gambasspieß vom Grill mit Spinat</i>	30,50 €

## *Carne - Fleischgerichte*

<i>Rinderbacke mit Glasur auf Linsenbett mit Gemüse</i>	28,50 €
<i>Lammkrone paniert auf Balsamico creme und Gemüse</i>	31,50 €

## *Dolci - Dessert*

<i>Profiterolls auf Vanillecreme</i>	9,50 €
<i>Limoncello Panettone Tiramisù</i>	9,50 €

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