

Aperitiv - Vino - Wein - Empfehlungen

<i>Lalila</i>	- <i>Lalila Aperitiv - Prosecco - Soda - Orangenscheibe</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Mimosa</i>	- <i>Limetten - Sirup - Prosecco Limette Basilikum</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Rotwein</i>	- <i>Gravello Librandi 1997 Calabria 14,5 %</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Weißwein</i>	- <i>Diantha Pellegrino 1997 Terre Siciliane 12,5 %</i>	<i>8,90 €</i>

Vorspeisen

<i>Sommer - Caprese mit Burrata und Tiroler Speck</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen</i>	<i>20,50 €</i>

Pizza mit Büffelmozzarella

<i>Tirolese</i>	- <i>Tiroler Speck - Rucola - Kirschtomaten</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Burratina</i>	- <i>Tomatenscheiben - Burrata - Basilikumpesto</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Mortadella</i>	- <i>weiße Pizza mit Mortadella - Burrata - Pistazien</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Glutenfrei</i>	- <i>wir servieren alle Pizzen auch glutenfrei</i>	<i>+4,50 €</i>

Pasta - Nudelgerichte

<i>Tagliatelle neri Schwarze Nudel mit Lachs und Rucola</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Ravioli gefüllt Pfifferlinge in Pfifferlingssauce und Kirschtomaten</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Mezzelune gefüllt Schwertfisch in Zitronensauce, Pistazien auf Lachscarpaccio</i>	<i>24,50 €</i>

Pesce - Fischgerichte

<i>Zander & Lachs vom Grill mit Pfifferlinge und gegrilltem Chicorée.</i>	<i>30,50 €</i>
<i>Fritto Misto di Pesce - Frittierte Fischsteller mit Insalata Mista</i>	<i>30,50 €</i>

Carne - Fleischgerichte

<i>Kalbsmedaillons - Scaloppina mit Pfifferlinge und Gemüse</i>	<i>29,50 €</i>
---	----------------

Dessert

<i>Tartufo al Limoncello mit frischen Erdbeeren</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Panna Cotta mit Raffaello-Eis und Haselnussauce</i>	<i>8,90 €</i>

Verpackungen zum Mitnehmen !	0,50 €
-------------------------------------	---------------