

Wochenkarte

Vorspeisen

Steinpilzcreme -Suppe	8,90
Hummersuppe	10,90
Zweierlei Vorspeise aus Rindercarpaccio und mariniertem Lachs auf diversem Blattsalat	14,90
Jakobsmuscheln und Steinpilze vom Grill auf Ruccola Salat	16,90

Nudelgerichte

Spaghetti alla Chitarra mit frischen Meeresfrüchten	17,90
Fusilli mit Argentinischen Rinderfiletspitzen und Cognac	16,90
Panzerotti Steinpilzfüllung mit Butter und Salbei	14,90
Tagliatelle mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Parmesan	16,90
Bandnudeln mit frischen Winter - Trüffeln	19,90

Pesce-Fischspezialitäten

Frische Muscheln (in Weißwein, Tomaten oder Pfeffersauce)	15,90
Doradenfilet vom Grill oder in Safrancremesauce dazu Spinat und Kartoffeln	24,90
Frischer Schwertfisch vom Grill dazu Spinat und Kartoffeln	24,90
Gemischter Fisch vom Grill dazu Spaghetti Alio Olio	26,90

Carne-Fleischspezialitäten

Entenbrust in Barolosauce dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	21,90
Schweinelende mit feiner grüner und roter Pfeffersauce dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,90
Kalbsrücken mit Steinpilzen dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90

Weihnachtsmenü

**Dreierlei Vorspeisen aus
Gemischter Vorspeise italienischer Art,
Rindercarpaccio und mariniertem Lachs auf diversem Blattsalat**

**Zanderfilet an Champagner-Safranschaum
dazu Gemüse und Kartoffeln**

oder

**Entenbrust in Rotweinsauce
dazu Gemüse und Kartoffeln**

**Panna Cotta (Italienischer Sahnepudding mit Vanille
Geschmack und Himbeeren) 45,90**

Fl. Wein weiß 0,75 l.

Donnafugata "Anthilia" IGP Sicilien 26,90

Lugana Cadei frati - Lago di Garda (weiß und rose) 34,00

Fl. Wein rot 0,75 l.

Primitivo Puglia - Apulien 22,00

Donnafugata Sadara Sicilien (Rosso) 29,00

Barbera D'asti Damilano, Barolo - Piemont 34,00