

# Wochenkarte

## Vorspeisen

Kürbis-Suppe	6,90
Jakobsmuscheln und Steinpilze vom Grill auf Rucolasalat	14,90
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum	11,90

## Nudelgerichte

Spaghetti Scoglio (mit frischen Meeresfrüchten)	16,90
Tagliatelle mit frischen Steinpilzen, Cherrytomaten und Parmesan	16,90
Penne mit argentinischen Filetspitzen und Cognac	14,90
Bandnudeln mit frischen Trüffeln und Parmesan	20,90

## Pesce-Fischspezialitäten

Lachsfilet vom Grill dazu Spinat und Kartoffeln	22,90
Dorade vom Grill dazu Spinat und Kartoffeln	24,90
Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen vom Grill dazu Bruschetta und Salat	24,90
Gemischter Fisch vom Grill dazu Spaghetti Alio Olio	24,90

## Carne-Fleischspezialitäten

Schweinelende mit grüner Pfeffersauce dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	19,90
Kalbsrücken mit frischen Steinpilzen dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90

# Empfehlungsmenü

Zweierlei Vorspeise aus  
Rindercarpaccio und mariniertem Lachs auf diversem Blattsalat

Wolfsbarschfilet und Sepie vom Grill  
dazu Blattspinat

oder

Kalbsrücken mit frischen Steinpilzen  
dazu Blattspinat

Panna Cotta (Italienischer Sahnenpudding mit Vanillie Geschmack  
und Himbeeren) 39,00

## Fl. Wein weiß 0,7 l.

Donnafugata "Anthilia" IGP - Sicilien 24,00

Lugana Cadei Frati - Lago di Garda (weiß und rose) 32,00

## Fl. Wein rot 0,7 l.

Amarone Della Valpolicella DOCC (Brolo del Zigaretto) 75,00

Primitivo - Apulien (Puglia) 20,00

## Dessert

Tartufo Nero 6,50

Mango Maracuja Sorbet 6,90