

601. APERITIVO – Lillet Wild Berry / Ramazotti Rosatto Mio 5,50 €
602. CARPACCIO DITONNO 10,90 €
Carpaccio vom Thunfisch auf Rucola und Thymian-Vinaigrette
603. INSALATA con PARMA 16,90 €
Winterliche Salat mit Parmaschinken, Walnüsse,
gebratene Pilze und Roastbeefstreifen
604. INSALATA con PESCE FRITTO MISTO 16,90 €
Frittierten Fisch auf gemischte Salate der Saison in
Hausgem. Zitronendressing
605. PASTA VEGETARIANA 13,90 €
Linguini mit Basilikum-Spinat-Pesto, Cocktailtomaten,
geröst. Pinienkernen und Parmesan
606. TAGLIOLINI ZAFFERANO 16,90 €
Frische Tagliolini mit Safran und Garnelen
607. TAGLIATELLE MARE e MONTI 18,90 €
Frische Tagliatelle mit gebr. Mischpilze und Thunfischfilet,
zu Cherrytomaten, Kräuter und Pinienkernen
608. TORTELLETI al TARTUFO 17,90 €
Frische Tortelletti mit Kalbsstreifen in hausgem. Trüffelsalsa
609. COZZE 13,90 €
Frische Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce
(auf Wunsch auch zu Spaghetti)

610. PESCE MISTO PER 1 PERSONA 23,90 €
 Gemischte Fischteller zu Salzkartoffeln und Beilagensalat
611. FILETTO al TARTUFO 31,90 €
 Rinderfilet vom argentinischen Angus zu Tagliatelle in
 Trüffelsalsa, dazu Beilagensalat

DESSERT

616. PARFAIT alla MANDORLA 6,90 €
 Hausgemachtes Mandelparfait

Weinempfehlung

Rotwein – Salice Salentino, Appulien
 Rubinrote Farbe mit Granatreflexen, intensives, delikates Bukett,
 sowie trockener, harmonischer und warmer Geschmack.
 623: 0,1 l · € 4,10 624: 0,75 l · € 25,90

Weißwein – Lugana DOC 2019 Gardasee Bardolino
 Feines Aroma, harmonisch und blumig, ein pikanter und ausbalancierter Geschmack
 Ein Wein, der vor dem Abendessen serviert werden kann aber auch zum Fleisch und Pasta
 627 0,1 l · € 3,90 628 0,75 l · € 23,90

Roséwein – Zenato 2020 DOC, Bardolino
 Frisch und fruchtig, erweist er sich als Sommerwein. Sein Duft vereint Aromen von Erdbeeren,
 Kirschen und Himbeeren mit einem Hauch Hagebutte.
 Er harmoniert zu Antipasti. Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.
 629: 0,1 l · € 3,60 630 0,75 l · € 22,90