

# Wochenkarte

---

## Antipasti

**Testina di Vitello** 14,50

Feine Scheiben von der Kalbsmaske an Berglinsen mit Kürbis und Senffrüchten

**Insalata di Polipo alla Mediterranea** 16,50

Frischer Oktopus Salat nach mediterraner Art dazu Kapern Mayonnaise

## Zuppa

**Crema di Porri con Scampi in Mantello di Guanciale** 8,50

Feine Lauch Creme Suppe mit Garnele in Guanciale ummantelt

## Pasta

**Spaghetti alla Sepia con Patate e Taralli** 18,50

Spaghetti mit frischem Seppia, Kartoffel Brunoise und Taralli

**Ravioli Ripieno di Rape Rosse con Crema di Gorgonzola e Melograno** 17,50

Hausgemachte Ravioli mit feiner Rote Bete Füllung auf feiner Gorgonzola Creme

Frischem Granatapfel

## Pesce

**Gallinella al Forno** 25,50

Frischer roter Knurrhahn im ganzen aus dem Ofen mit Baby Gemüse

**Filetto di Rombo** 30,50

Filet vom frischem Steinbutt (Wildfang) mit getrocknete Tomaten Mantel, dazu Artischocken und pochierte Kartoffeln

## Carne

**Filetto di Vitello** 28,50

Rosa gebratene Kalbsfilet mit Kräuter Kruste, dazu frische Pfifferlinge und marinierte Kürbis

**Stinco D`Agnello con Fregola allo Zafferano** 24,50

In eigener Sauce fein geschmorte Lamhaxe, auf Fregola

(kleine geröstete Nudelkügelchen) mit Safran

## Pizza

**Pizza Crema di Broccoli, Salsiccia e Pomodorini** 16,50

Holzofenpizza mit Broccoli Crème, frischer Salsiccia und gemischte Kirschtomaten

## Dolce

**Crème Brulee** 8,50

Hausgemachter klassische Crème Brulee dazu eingelegte frische Zwetschgen

**Gemischte Käseplatte (1 Person)** 8,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien – oder Unverträglichkeiten betroffen sind, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltene allergene Zutaten.