



## Lunch

Freitag, 17.09.2021  
von 11.30 bis 14.30 Uhr  
Folgende Menüs zur Auswahl

**Antipasti:** **Insalata di Tonno e Cipolla**  
Thunfisch- Zwiebel Salat

**Menü I:** **Spaghetti con Cozze** 11,50  
Spaghetti mit geschwenkten Miesmuscheln

**Menü II:** **Petto di Pollastra con Broccoli e Patate** 12,50  
Maishähnchenbrust Supreme mit Brokkoli und Kartoffeln

**Menü III:** **Pizza con Pomodorino giallo e Sardelle** 10,50  
Pizza aus dem Steinofen gelbe Tomaten und Sardellen

**buon appetito**

### MOZZAMO WEINEMPFEHLUNG

Cuvee Weiss IGT 448 s.l.m 0,1 4,00€ / 0,2 7,50€

Kellerei Giran, Südtirol

Frisch, lebendige Säure und Harmonie mit zarter, aromatischer Note

# Wochenkarte

---

## Zuppa

**Crema di Pomodoro con Mousse di Bufala e Basilico** 7,50  
Tomaten Creme Suppe mit feiner Büffelmozzarella Mousse und Basilikum

## Antipasti

**Soute di Cozze con Crostone di Pane** 12,50

Soute mit frischen Miesmuscheln

**Tarta di Manzo con Porcini marinata** 18,50

Rindertatar mit marinierten Steinpilzen

## Pasta

**Risotto con Gamberi e Porcini** 20,50

Risotto mit Garnelen und Steinpilzen

**Tortelli Ripieni di Zucca con Tartufo Nero e Crema al Pecorino** 17,50

Hausgemachte Tortelli mit feiner Kürbis Füllung, Trüffel und Pecorino Creme

## Pesce

**Branzino alla Griglia** 22,50

Frischer Wolfsbarsch im ganzen vom Grill, dazu Spinat und Kartoffeln

**Polipo Croccante** 24,50

Gebratener Oktopus auf Gemüse- Kartoffel Salat

## Carne

**Guancia di Vitello con Pure di Zucca e Broccoli** 22,50

in feiner Sauce geschmorte Kalbsbacken, dazu Kürbis Püree und Broccoli

**Tagliata di Manzo** 24,50

Rosa gebratene Tagliata von der Rinderlende auf frischem Mangold leicht pikant und gehobeltem Parmesan

## Pizza

**Pizza Bianca con Speck e Cipolla Tropea** 17,50

Pizza aus dem Steinofen mit Speck, Tropea Zwiebeln und geriebener Pecorino

## Dolce

**Strudel di Mele**

Hausgemachter Apfel Strudel mit Vanilleeis 9,50