

Tageskarte

Aperitif : Prosecco-Maracuja-Aperol 9.90

Glas 0,1l Ferrari Rose'Maximun Metodo Classico 12.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Malvasia 2024 Grossutti ,weiss,trocken aus Friaul 0.25l 10.80

„Donna Elena“ 2023,Primitivo di Manduria,rot,trocken aus Apulien 0,25l 10.80

Antipasti - Vorspeisen

Culatello- Schinken mit Cantaloupe- Melone 19.90

Getröffelte Kartoffel-Cremesuppe 9.90

«Shrimps-Mangosalat 19.90

Roast-Beef mit sauer eingelegtes Gemüse (verdure fresche sotto aceto) 19.90

« Burrata » mit San Marzano-Tomaten und « Tropea-Zwiebel »18.60

Gemischte Vorspeise 21.90

Frische gebratene Pfifferlingen mit geröstetem Speck, auf Rucolasalat 19.90

Leicht geräucherter Marlin-Carpaccio mit Avocado-Mousse 20.50

Paste - Nudelgerichte

Linguine mit Tintenfischtinte und « Moscardini »Baby Oktopus 20.90

«Corteccia » mit frischen Pfifferlingen und geröstetem Speck 19.90

«Tagliolini » feine Bandnudeln mit « Scorzone schwarzem **Trüffel** » 29.90

« Tagliatelle » Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und getrockneten Tomaten 19.90

«Orecchiette» mit « Salsiccia-Ragout » und Safran 17.90

«Fiocchetti »Ravioli mit Birnen und Käse gefüllt in Butter-Mandelsauce 18.90

Pesci - Fischgerichte

Salzwasser-Gambas und Baby Calamari vom Grill 34.90

Gebratenes Zanderfilet „Saltimbocca“ mit Parma-Schinken in Weissweinsauce 31.90

Gelbflossen Thunfisch vom Grill mit San Marzano-Tomaten-Jungzwiebel-Vinaigrette 33.90

„Misto alla griglia“ Fischsteller vom Grill 36.50

Loup de Mer oder Goldbrasse vom Grill 30.90

Loup de Mer in Salzkruste oder vom Grill für zwei Personen (ca. 950 Gr.) 72.50

Seezunge vom Grill 38.90

Gebratener Lachs in Orangen-Senfsauce 31.90

Fleischgerichte

Rinderlende „Tagliata“ mit Rucola und gehobeltem Parmesan 37.90

Lammkoteletts“Scottadito“ mit Knoblauch und Rosmarin 33.90

„Arrosto“ Kalbsbraten mit frischen Pfifferlingen 29.90

Simmentaler Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce 44.90

„Ossobuco“ geschmorte Kalbshaxe in Gremoladasauce 30.90

Dessert

„Crema Catalana “ 12.90

Aperol-Spritz „Granita“ 10.90

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme 12.90

„Profiterol“ Windbeuteln mit Schoko-Creme gefüllt 11.90

Zitronen-Mousse mit Obst-Gelee 11.90

„Panna Cotta“ mit Waldbeeren 12.90

Mittagsmenü

Menü 1

Gemischter Salat

Frische Kartoffel-Gnocchi mit Käse gefüllt „Sorrentina Art“Mozzarella-Würfel

19.50

Menu 2

„Cornetti di Bresaola“ Bündnerfleisch -Hörnchen mit Frischkäsefüllung

Dreierleifisch vom Grill auf Salat

21.90

Abendmenü

Culatello-Schinken und Cantaloupe- Melone

**

„Fiocchetti“ mit Birnen und Käse gefüllt, in Buter-Mandelsauce

**

Gebratenes Goldbrassefilet „Mediterraner- Art“

**

Waldbeeren-Parfait

€ 67.90

„Moonlite“ -Chardonnay 2025 weiss,trocken aus der Toskana € 36.90

Perseo 2021 Morette (Merlot-Sauvignon-Cabernet) von Gardasee € 46.50

„Rose“ Bardolino-Chiaretto 2025 Le Morette, von Gardasee € 36.50