



Festliche Speisekarte für den 2. Weihnachtsfeiertag

Aperitifs

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda

0.2l 7.00

Limoncello Spritz

Prosecco, Limoncello, Soda

0.2l 7.00

Lillet Wild Berry

Lillet Rosé, Tonic Water Berry, Beeren

0.2l 7.50

Prosecco del Veneto

0.1l 4.00

San Bitter Sole- alkoholfrei

San Bitter, Orangensaft, Zitrone, Soda

0.2l 6.50

Weinempfehlungen

Rotweine im Glas 0.2l

Primitivo, Apulien 6.80

Nero D'Avola, Sizilien 6.90

Weissweine im Glas 0.2l

Pinot Grigio, Abruzzen 6.50

Chardonnay, Venetien 5.90

Rosé im Glas 0.2l

Ciró, Kalabrien 5.30

Antipasti

Carpaccio Boscaiolo

Dünne, rohe Scheiben vom Rinderfilet an hausgener Zitronen-Marinade mit Rucola, gebratenen Steinpilzen, Trüffelöl und gehobelten Parmesan garniert

19.50

Crema di Pomodoro

Tomatencrèmesuppe

7.00

Antipasto Italiano

Italienische Vorspeise gemischt

14.00

Insalata di Mare

Hauseigener Oktopussalat

18.50

Vitello Tonnato

Kalte Vorspeise mit dünnen Kalbsscheiben an hausgemachter Thunfisch-Kapern-Crème mit Rucola und Kirschtomaten

14.50

Insalata Mista

Gemischter Salat mit Olivenöl-Balsamico-Dressing

6.50

Bruschetta

7.00

Burrata su pesto

Weiche Mozzarella auf Basilikum Pesto Creme mit Kirschtomaten und gehackter Walnuss

15.50

Insalata Casa

Großer, gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Käse

12.50

Dazu empfehlen wir

Pizzapane Classico

Klassisches Pizzabrot mit Knoblauch

7.00

Pizzapane Bontà

Klassisches Pizzabrot, am Ende der Backzeit mit cremiger Mozzarella und Basilikumpesto garniert

12.00

Pasta

Tagliatelle Salmone

mit Lachs und Spinat in Tomaten-Sahnesoße

15.00

Tagliolini Calabrisella

mit gebröselter Salsiccia und Champignons in Tomatensoße

14.00

Strozzapreti Boscaiolo **aus dem Parmesanlaib**

kurze, gedrehte Pasta mit Steinpilzen und gehackter Walnuss

17.50

Fiocchi al gorgonzola

Pasta-Taschen mit Birnen-Käse-Füllung in cremiger Gorgonzolasoße

16.50

Panciotti Melanzane

Pasta Vollmonde gefüllt mit Auberginen und Ricotta in fruchtiger Kirschtomatensoße mit Rucola und gehobelter Parmesan

15.50

Alle unsere Pasta Gerichte, außer mit Fisch, werden mit Parmesan zubereitet.

Für unsere kleinen Gäste (Kinderportionen):

Spaghetti Bolognese 7.00

Rigatoni in Tomatensoße 6.50

Tortellini Schinken-Sahne-Soße 9.50



Fleisch & Fisch

Scaloppina alla Valdostana

Dünne, zarte Schnitzel vom Kalb mit Schinken-Mozzarella-Decke in geschmeidiger Weißweinsoße, dazu Tagliatelle

25.50

Carré di vitello

Karré vom Kalb am Knochen an mediterranen Kräutern angebraten, dazu Rosmarinkartoffeln

28.50

Tonno al cimino

Thunfisch-Steak in Sesamkruste mit Balsamico-Crème, dazu Rosmarinkartoffeln

26.50

Salmone alla vino bianco

Zartes Lachfilet in geschmeidiger Weißweinsoße, dazu Gemüse

23.50

Dessert

Panna Cotta ai frutti rossi

Kleines Glas mit fruchtiger Waldbeersoße

6.00

Tiramisú

6.50

Semifreddo al torrone

Weißer Nougat Eis-Türmchen mit Karamellsoße und Lotus Keks

7.00

Tartufo affogato

Weißes Tartufo Eis mit heißem Espresso übergossen

8.00

Tortino al cioccolato

Warmes Schokotörtchen auf Vanillesoße mit Sahne

7.00