

# Wochenkarte

## Antipasti - Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <i>Zuppa di Asparagi</i><br>Spargensuppe mit Garnelen  | 5,80 €  |
| <i>Bruschetta alla Caprese</i><br>Geröstetes Toscanabrot mit Tomaten und Mozzarella<br>in Olivenöl m. Knoblauch und Basilikum  | 5,80 €  |
| <i>Vitello Tonnato</i><br>Dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfisch-Sauce mit Kapern   | 10,80 € |
| <i>Bis di Carpaccio</i><br>Garnelen-Carpaccio in Vinaigrette und Octopus-Carpaccio auf Salatbett   | 10,80 € |
| <i>Carpaccio di Manzo</i><br>Rindercarpaccio auf Rucola mit gegrillten Pilzen und Parmesanspähen   | 11,80 € |
| <i>Antipasto Italiano Classico</i><br>verschiedene gegrillte u. eingelegte Gemüse, Tomate-Mozzarella, Melone Parma-Schinken, Salami, Pecorino-Käse und Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella | 12,80 € |
| <i>Antipasto Primavera</i><br>Spargel gratiniert mit Parmesan auf Feldsalat, Bresaola (=luftgetrocknetes Rindercarpaccio), gekochtem Ei und Kräuter-Ziegenfrischkäse                         | 11,80 € |

## Pasta ripiena - gefüllte Nudeln

|  |         |
|--|---------|
| <i>Ravioli all' Aglio Orsino</i><br>Taschenförmige Ravioli gefüllt mit Bärlauch-Ricotta in Butter-Salbei mit Bärlauchpesto und Pecorino Käse | 12,80 € |
| <i>Schlutzkrappen con Spinaci</i><br>Dinkel-Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Spargel-Sauce  | 12,80 € |
| <i>Ravioli Salsiccia</i><br>Dreieckige Ravioli gefüllt mit Trüffel-Salsiccia in Salsiccia-Sauce<br>(Salsiccia = pikant gewürzte ital. Wurst) | 12,80 € |

## Menu della Pasta - Nudelmenü ab 2 Personen

|           |   |
|-----------|---|
| Aperitif: | <i>Prosecco-Aperol</i>                                  |
| 1-3 Gang: | <i>Kleine Portionen aller 3 Sorten gefüllten Nudeln</i> |
| Dessert:  | <i>Panna Cotta</i>                                      |

pro-Person 18,80 €

# Wochenkarte

## Etwas Besonderes

|  |         |
|--|---------|
| <i>Bis di Gnocchi al Ragout</i>  | 13,80 € |
| Bärlauch-Kartoffelgnocchi und lila Kartoffelgnocchi<br>in weißem Fleisch-Rgout mit Spargel                           |         |
| <i>Tagliolini Nero Di Sepia</i>  | 14,80 € |
| Schwarze Bandnudeln in leicht pikanter Kirschtomaten-Sauce<br>mit Jakobsmuscheln und Garnelen                        |         |
| <i>Tagliolini Asparagi</i>   | 15,80 € |
| Bandnudeln in leichter Spargel-Sahne mit frischem Spargel und Garnelen   |         |
| <i>Pappardelle con Salsiccia</i>   | 14,80 € |
| Breite Bandnudel in leicht pikanter Salsiccia-Tomaten-Sauce<br>(Salsiccia = leicht pikant gewürzte ital.Rohwurst)    |         |
| <i>Anatra al Balsamico</i>   | 16,80 € |
| Entenbrustfilet in Balsamico-Feigen-Sauce<br>dazu Raviolitaschen gefüllt mit Ente und Orange                         |         |
| <i>Filetto di Manzo alla Toscana</i>   | 25,80 € |
| Toscana-Rinderfilet vom Grill dazu frischer Spargel gratiniert mit Parmesan<br>und Rosmarin-Kartoffel                |         |
| <i>Bistecca di Manzo alla Fiorentina</i>   | 19,80 € |
| Rinderkotelett „Fiorentina-Art“ vom Grill auf Rucola-Bett<br>mit Parmesan-Spähnen dazu Gemüse und Rosmarin-Kartoffel |         |
| <i>Steak-Scampì</i>  | 17,80 € |
| Kleines Rumpsteak u. 2 Riesengarnelen vom Grill, dazu rosa Dip,<br>Knoblauch-Baguette und Salat                      |         |
| <i>Salmone con Asparagi</i>  | 16,80 € |
| Lachsfilet von Grill dazu frischer Spargel gratiniert mit Parmesan<br>und Rosmarin-Kartoffel                         |         |

## Dessert-Spezialitäten

|  |        |
|--|--------|
| <i>Profiterol</i>                            | 4,90 € |
| Schoko-Windbeutel auf Tiramius-Creme         |        |
| <i>Gelato affogato</i>                       | 3,90 € |
| Kugel Vanille Eis mit Espresso               |        |
| <i>Tortino di Cioccolato</i>                 | 4,90 € |
| Lauwarmes Schokoküchlein mit Himbeeren       |        |
| <i>Panna Cotta Fragole</i>                   | 4,90 € |
| Vanille-Sahne-Pudding mit frischen Erdbeeren |        |