

La nostra carta della settimana

Vino e Gusto

Unsere Mittagskarte

zur Abholung & kostenlosen Lieferung, täglich von
11h30 bis 14h (außer So) - auch vakuumiert!!!



Zuppa – Suppe

Velutata di ceci con castagne ^v € 10,90
Kichererbsen-Cremesuppe mit Maronen

Insalate – Salate

Insalata con Straccetti d'agnello alla griglia ¹⁰ € 14,90
Bunter Herbst-Salat mit dünnen Kalbsfilet-Streifen vom Grill

Principi – Vorspeisen

Vitello Tonnato fatto in casa ⁴ € 14,90
Unsere hochgelobten sous-vide-gemachten Kalbfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Sauce
Moscardini alla griglia su crema di ceci con polvere di pomodoro secco e peri-peri ¹⁴ € 15,90
Baby-Calmare auf Kichererbsen-Creme mit getrocknetem Tomaten-Pulver und Peri-Peri
Parmigiana di melanzane ^{7 v} € 14,90
Hausgemachter überbackener Auberginenaufwurf mit Büffelmozzarella
Salmone norvegese fresco marinato in casa su carpaccio di barbabietola con rafano fresco ⁴ € 15,50
Frischer hausmarinierter norwegischer Lachs auf Rote-Beete-Carpaccio mit frischem Meerrettich

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ^{1 v}

Pasta e Basta

Pennette con pesto di noci e pinoli fatto in casa ^{1 v} € 14,90
Pennette mit hausgemachter Walnuss-Pinienkern-Pesto-Sauce
Spaghetti con salsa di calamari e piselli fatto in casa ^{1,14} € 16,90
Spaghetti mit hausgemachter aromatischer Tintenfisch-Erbsen-Sauce
Tagliatelle al ragù di vitello fatto in casa e peperoni, olive ¹ € 16,90
Tagliatelle mit hausgemachtem Kalbs-Ragout und Paprika, Oliven
Ravioli freschi ripieno di pere e Gorgonzola in salsa di salvia e burro ^{1,7 v} € 15,90
Frische Ravioli mit Birnen-Gorgonzola-Füllung an Salbei-Butter-Sauce
Ravioli freschi ripieno di pomodoro e mozzarella con pomodorini e basilico ^{1,7 v} € 15,90
Frische Ravioli mit Tomate-Mozzarella-Füllung an Kirschtomaten-Basilikum-Sauce
Lasagna di verdure di stagione ^{1,7,v} € 14,90
Frische hausgemachte Lasagne, gefüllt mit Gemüsen der Saison
Tagliatelle al sugo a base di pancetta, funghi e panna ¹ € 14,90
Tagliatelle mit einer Sauce aus Speck, Champignons und Sahne

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Ragù di pesce con gamberoni, cozze, coda di rospo, triglia, lucioperca con pane tostato ^{4,14} € 23,90
Edelfisch-Ragout mit Garnelen, Miesmuscheln, Seeteufel, Rotbarbe, Zander mit geröstetem Weissbrot
Saltimbocca di vitello con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 18,90
Kalbs-Saltimbocca mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsen der Saison
Brasato all' Nebbiolo con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 22,90
Rinder-Schmorbraten in Nebbiolo-Sauce mit mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsen der Saison
Passend dazu: Eine Flasche Langhe Irma DOC Nebbiolo, Marco Bonfante, 2016 12, 100% Nebbiolo mit Noten von Pflaume, würzigen roten Beeren mit gewichtigen Tanninen und markanten Rauch-Aromen, statt € 45: € 15,00
Entrecote alla griglia con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 23,90
Entrecote vom Grill (ca. 300gr) mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsen der Saison
E qualcosa di speciale per due: Bistecca Fiorentina con verdure e patate arrostiti di rosmarino € 72,00
Und das Besondere zu zweit: Unser Bistecca Fiorentina (ca. 1500gr.) mit Saison-Gemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

Torta al cioccolato calda fatta in casa con la nostra salsa alla vaniglia ^{3,7 v} € 7,90
Hausgemachte warme Schokoladentorte mit unserer Vanillesauce