

La nostra carta della settimana

# Vino e Gusto

Unsere Wochenkarte

zur Abholung & kostenlosen Lieferung  
täglich von 18 bis 21h - auch vakuumiert!!!



## Zuppa – Suppe

Velutata di ceci con castagne<sup>v</sup> € 12,90  
Kichererbsen-Cremesuppe mit Maronen

## Insalate – Salate

Insalata con Straccetti d'agnello alla griglia<sup>10</sup> € 18,90  
Bunter Herbst-Salat mit dünnen Kalbsfilet-Streifen vom Grill

## Principi – Vorspeisen

Vitello Tonnato fatto in casa<sup>4</sup> € 16,90  
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<sup>14</sup> € 19,90  
Baby-Calmare auf Kichererbsen-Creme mit getrocknetem Tomaten-Pulver und Peri-Peri  
Parmigiana di melanzane<sup>7 v</sup> € 16,90  
Hausgemachter überbackener Auberginenaufwurf mit Büffelmozzarella  
Salmone norvegese fresco marinato in casa su carpaccio di barbabietola con rafano fresco<sup>4</sup> € 18,90  
Frischer hausmarinierter norwegischer Lachs auf Rote-Beete-Carpaccio mit frischem Meerrettich

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot<sup>1 v</sup>

## Pasta e Basta

Pennette con pesto di noci e pinoli fatto in casa<sup>1 v</sup> € 17,90  
Pennette mit hausgemachter Walnuss-Pinienkern-Pesto-Sauce  
Spaghetti con salsa di calamari e piselli fatto in casa<sup>1,14</sup> € 20,90  
Spaghetti mit hausgemachter aromatischer Tintenfisch-Erbsen-Sauce  
Tagliatelle al ragù di vitello fatto in casa e peperoni, olive<sup>1</sup> € 20,90  
Tagliatelle mit hausgemachtem Kalbs-Ragout und Paprika, Oliven  
Ravioli freschi ripieno di pere e Gorgonzola in salsa di salvia e burro<sup>1,7 v</sup> € 19,90  
Frische Ravioli mit Birnen-Gorgonzola-Füllung an Salbei-Butter-Sauce  
Ravioli freschi ripieno di pomodoro e mozzarella con pomodorini e basilico<sup>1,7 v</sup> € 19,90  
Frische Ravioli mit Tomate-Mozzarella-Füllung an Kirschtomaten-Basilikum-Sauce  
Lasagna di verdure di stagione<sup>1,7,v</sup> € 16,90  
Frische hausgemachte Lasagne, gefüllt mit Gemüsen der Saison  
Tagliatelle al sugo a base di pancetta, funghi e panna<sup>1</sup> € 16,90  
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<sup>4,14</sup> € 29,90  
Edelfisch-Ragout mit Garnelen, Miesmuscheln, Seeteufel, Rotbarbe, Zander mit geröstetem Weissbrot  
Saltimbocca di vitello con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 22,90  
Kalbs-Saltimbocca mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsen der Saison  
Brasato all' Nebbiolo con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 27,90  
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 € 28,90  
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 € 89,00  
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<sup>3,7 v</sup> € 10,90  
Hausgemachte warme Schokoladentorte mit unserer Vanillesauce