

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

Zuppa di lenticche e scampi ² € 10,90
Linsen-Suppe mit Scampi

Insalate – Salate

Insalata con filetto di orata alla griglia ⁴ € 14,90
Bunter Salat mit Doraden-Filet vom Grill

Principi – Vorspeisen

Mozzarella di Buffala di Masseria Lupata su carpacchio di cachi fruttate e pomodoro con basilico ^{7 v} € 13,90
Mozzarella di Buffala von der Masseria Lupata auf fruchtigen Khaki-Tomaten-Scheiben mit Basilikum
Duetto di bruschette con salmone marinato a casa con avocado e bruschetta classica ⁴ € 11,90
Duett der Bruschette mit hausgebeiztem Lachs auf Avocado und klassisch mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln
Parmigiana di zucchini ^{7 v} € 13,90
Hausgemachter überbackener Zucchini-Auflauf mit Büffelmozzarella
Vitello Tonnato fatto in casa ⁴ € 14,90
Unsere hochgelobten sous-vide-gemachten Kalbfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Sauce

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

Pasta e Basta

Pennette con salsa pomodorini e polpettine fatto in casa ¹ € 12,90
Pennette mit frischer Tomatensauce und hausgemachten Hackfleischbällchen
Spaghetti con scampi, olive Taggiasche, pomodorini e aglio nero ^{1,2} € 16,90
Spaghetti mit Scampi, Taggiasche-Oliven, Kirschtomaten und schwarzem, fermentiertem Knoblauch
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 fatto a casa ripieno di noci e pinoli fatto in casa e salsa di Gorgonzola ^{1,7 v} € 15,90
Frische hausgemachte Ravioli mit Walnuss-Pinienkern-Füllung an Gorgonzola-Sauce
Tagliatelle di pancetta e broccoli ¹ € 10,90
Tagliatelle mit Speck und Brokkoli

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Lucioperca alla griglia con verdure di stagione ⁴ € 18,90
Zanderfilet vom Grill mit Gemüse der Saison
Anatra alla griglia con salsa d'arancia, patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 21,90
Entenbrust vom Grill an Orangensauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
Brasato all' Nebbiolo con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 18,90
Rinder-Schmorbraten in Nebbiolo-Sauce mit mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüse 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 Gemüse 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-Gemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

Crema Bavarese all caffè fatto a casa ^{3,7 v} € 7,90
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Kaffee