

WOCHENKARTE

VORSPEISE

Zuppa di bietola – Rote Bete Suppe mit Meerrettich
5,90

Pollo su letto di rucola – Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Speck auf Rucola
14,90 €

PASTA

Mezzelune ai porcini – Handgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung in Butter-Mandelsauce
17,90 €

DER KLASSIKER

Frische Tagliatelle in Salbei-Buttersauce mit schwarzem Trüffel,
im Parmesanleib zubereitet
18,90 €

RISOTTO

Risotto con salsiccia – mit gebratene salsiccia (ital. Frischwurst),
Fenchel und Cherrytomaten
16,90 €

FLEISCH

Mare e monti – Medaillon vom Entrecôte und zwei Scampi vom Grill
mit Kräuterdip an Rosmarinkartoffeln und Brokkoli
27,00 €

Filetto di Maiale – Schweinelende gefüllt mit Spinat und Pecorino sardo
in Kräutersauce an Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse
19,90 €

FISCH

Filetto di salmone – Lachsfilet auf Hummer-Krabbensauce
an Spinat und Rosmarinkartoffeln
21,00 €

Sogliola al burro e salvia – frische Seezunge in Butter gebraten
mit frischem Salbei an Rosmarinkartoffeln und Spinat
28,00 €

DESSERT

Panna cotta al Cioccolatta – Schoko Panna cotta
6,90 €

WOCHENKARTE

WEINEMPFEHLUNG

Weiß

Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC

Region: Friaul

Rebsorte: 100 % Sauvignon

Klassisch im Stahlschrank gereifter Weißwein von strohgelber Farbe.
Charakteristischer Duft, reich an Aromen von Salbei, Buchsbaum bis zu Holunder.
Gute Übereinstimmung mit dem weichen, vollen und eleganten Geschmack.

Glas 0,1l 4,50 €

Glas 0,2l 8,90 €

Flasche 0,75l 32,00 €

Rosé

Rosato Venezia Giulia DOC

Region: Cividale del Friuli

Rebsorte: Merlot

Charakteristischer Duft nach Beeren und Kirsche, im Geschmack harmonisch
und fruchtig mit tollem Aroma und langem Finale.

Glas 0,1l 4,50 €

Glas 0,2l 8,90 €

Flasche 0,75l 32,00 €

Rot

TOP Drus

Region: Sizilien

Rebsorte: 100% Nero d'Avola

Der griechische Begriff (Drus = Eiche) zeigt und lobpreist diesen puren Nero d'Avola.

Durch die geeignete Wahl der Trauben und den 12-Monate-langen
Verfeinerungsprozess in Allierholz Barrique erwirbt Drus eine sanfte Struktur,
feine Tannine und ein intensives Brombeerparfüm. Am Gaumen eine sehr schöne
Balance von viel Frucht und Würze

Flasche 0,75l 48,00 €