

# WOCHEKARTE ab 24.09.2021

## APERITIVI / APERITIFS

<b>LILLET</b> – Lillet mit Wild Berry Schweppes und frischen Beeren <sup>G</sup>	€	6,80
<b>HUGO</b> – Prosecco mit Holunder und Minze <sup>G</sup>	€	6,80
<b>CHAMPAGNE</b> – Hattat-Decker <sup>G</sup>	Glas	€ 12,80
	Flasche	€ 85,00

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

<b>TARTARA DI VITELLO</b> – Kalbstatar mit Artischockensalat, Burrata und Schwarztrüffel <sup>D,G,L</sup>	€	17,50
<b>CARPACCIO DI RAPE ROSSE</b> – Rote Bete Carpaccio mit geschmorten Pfifferlingen und Caprino Ziegenkäse vom Grill <sup>G,D</sup>	€	16,80
<b>CALAMARETTI</b> – Babytintenfisch vom Grill mit Auberginen Ratatouille <sup>B, D,N</sup>	€	17,80
<b>CREMA DI PATATE E PORCINI</b> – Steinpilz-Kartoffel-Cremesuppe mit kross gebratenem Speck <sup>D,G,17</sup>	€	6,80

## PASTA / NUDELGERICHTE

<b>RAVIOLI</b> – Teigtaschen mit gemischten Füllungen in Butter und Salbei geschwenkt <sup>A,D,IG</sup>	€	16,80
<b>SPAGHETTI CHITARRA</b> – dicke Spaghetti mit Meeresalgen und Venusmuscheln <sup>A,D,I,N,6</sup>	€	17,80
<b>PAPPARDELLE</b> – Breite Bandnudeln mit Hirschragout <sup>A,D,I,G</sup>	€	17,80
<b>TAGLIOLINI</b> – dünne Bandnudeln in Butter und Schwarztrüffel mit Maroni <sup>A,D,I,G</sup>	€	18,00

# WOCHEKARTE ab 24.09.2021

## PESCE / FISCHGERICHTE

**FILETTO DI ROMBO** – Steinbutt Filet mit Spinat,  
Selleriepüree und Schwarztrüffel <sup>B,G,D</sup> € 27,80

**FILETTO DI BRANZINO** – Seewolf Filet mit Pfifferlingen,  
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten <sup>B,G,</sup> € 27,00

**BRANZINO AL SALE** – Seewolf im Salzmantel für 2 Pers. <sup>B</sup> € 58,00

## CARNE / FLEISCHGERICHTE

**DUETTO DI VITELLO** – Bäckchen und Filet vom Kalb mit  
Polenta Soufflé <sup>G, D</sup> € 28,80

**ENTRECOTE** – Entrecote mit Steinpilzen und  
Rotwein Sauce <sup>G,D</sup> € 28,00

## DOLCI / DESSERTS

**CREMA MASCARPONE CON FRUTTI DI BOSCO**  
Mascarponecreme mit Waldbeeren <sup>A,D,I</sup> € 8,00

**DUETTO DI DESSERT**  
Tiramisú und Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme <sup>A,D,I,G,12</sup> € 8,00