

Wochenkarte

Sarti Tonic Spritz. 1G	8,90
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino 1,G	8,50
Limoncello Strawberry Spritz 1G-	8,90
Campari Mango Spritz 1G	8,90

Lachs Tartar

Mit Mango Würfel und Grüne Spargel **18,50**

Rinder Carpaccio

Mit Rucola Gegrillte Austernpilzen und Avocado **17,80**

Meeresfrüchte Salat

mit Sellerie Karotte und Kartoffel Ratatouille. **18,50**

Ravioli mit Scamorza Wildbroccoli Füllung

Geröstetem Speck und Kirschtomaten **18,50**

Spaghetti ai Gamberoni

Mit Gambas Grüne Spargel spitze in Lemongras sauce **19,90**

Lachs Medaillon in Teriyaki sauce

Mit Markt Gemüse Julien und reis. **27,50**

Calamari Livornese

Kapern, Olive, Peperoni in Tomatensauce, Gemüse und Reis **26,50**

Geschmorte Lamm haxe

In Rosmarinsauce dazu Schäftkäse Gemüse und Bratkartoffel **28,50**

Black Angus aus Argentinien

Mit Grüne Spargel Spitze Bratensauce dazu Gegrillte Gemüse **31,50**

Pizza Calzone mit Spinat Thunfisch Zwiebel Paprika 15,50

Crema catalana. 9,00

Tartufo al Limoncello mit Frische Erdbeeren. 9,00

Weineempfehlung

0,1l 0,25l 0,75l

WEIßWEINE

Pecorino DOC 2025 /Fontezoppa-Marche **4,9** **11,0** **33,-**
Pecorino - Dieser Wein leuchtet Strohgelb mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll. 13%

Gavi DOCG 2025/Gaggino- Piemonte **4,6** **10,2** **31-**
Gavi- strohgelb mit eineautochthone Rebsorte Mittelitaliens. Knackig-frisch mit herben Aromen von Grapefruit, Limette, Pfirsich und floralen Noten. Am Gaumen zeigen sich eine knackige Säure und eine feine Mineralität von Feuerstein 12,5%.

Lugana DOC 2024 / Menegotti / Lombardia **5,1** **11,6** **35,-**
100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit. 13%

ROTWEINE. UND ROSE'

Rose' IGP/2025/Rosalba-Pecorari/ Friuli **4,6** **10,2** **30-**
Ein Cuvee aus Pinot Nero und Refosco Frische Noten von Erdbeeren und Pfirsich Leuchtendes Rose' und intensives mit schönen fruchtigen Noten. 12,5%

Primitivo di Manduria DOC /2023 / Passione Segreta / Puglia **4,6** **10,2** **30,-**
100% Primitivo An die Nase duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Heidelbeere, Himbeere. Am Gaumen ist er konzentriert, mit Tiefe milder Fruchtsäure und samtweichen Tanninen. 13,5%

Nero D'Avola DOC/2024/Alagna- Sicilia. **4,7** **10,5.** **31.**
Rebsorten: Nero D'avola Mit einer brillanten rubinroten Farbe im Glas verströmt die Nase lebendige Anklänge von Marmelade, Beeren und reifen Kirschen. Der Schluck ist sehr angenehm, belebend, mit gutem Körper und ausgezeichnete Struktur. 13%