Wochenkarte

Sarti Lemon Spritz 1G Bitter Lemon Grapefruit	8,50
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino 1,G	8,50
*Campari-Tonic-Prosecco Spritz*1G-	8,50
*Limoncello Strawberry Spritz*1G	8,50

Kartoffel Creme Suppe
Mit Schwarze Trüffel und Bresaola ***9,50***

Apfel Carpaccio
Mit Flambierte Kalbsleber Ziege Käse und Preiselbeeren ***17,90***

Paniert Büffelmozzarella
auf Parmesan Neste mit Gemüse streifen-Tomaten creme ***18,50***

Pasta e Fagioli Italienische Speziälitet
Kurze Nudel mit Bonnen Kartoffel- Salsiccia und Dill. ***17,80***

Grüne Tagliatelle
Mit Lachs und Steinpilzen in Leicht Thymian Aroma ***19,50***

Lachs Medaillon in Kartoffel Kruste
in Trüffel sauce auf Spinat und Butter Baby Kartoffel **28,50**

Frische Muschel alla Siciliana
mit Olive Kirschtomaten Kapern in Tomatensauce. ***18,90***

Wildschweine Rücken Medaillon
In Waldbeerensauce Apfel Rotkraut und Kartoffelpüree. ***27,50***

Puten Röllchen mit Birne Nuss Parmaschinken
Füllung in Gorgonzola sauce dazu Tagliatelle und Gemüse ***25,90***

Pizza mit Steinpilz Salsiccia KartoffelSchwarze Trüffel ***16,50***

Zimt Parfait mit Flambiert Apfel Filet. **9,20**

Kastanien Mouss *mit Biscuit Crumble* **9,50**

Weinempfehlung

WEIßWEINE	0,1	0,25	0,75l
Pecorino DOC 2025 /Fontezoppa- Marche	**4,7**	**10,6**	**32,-**
Pecorino - Dieser Wein leuchtet Strohgeld mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll. 13%			
Sauvignon Blanc DOC 2025/Rauscedo- Friuli	**4,6**	**10,2**	**31-**
Sauvigno Blanc- 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 Beständigke.*13%			

ROTWEINE.

Brecciato DOP 2015 / Ognisole / Apulien	**4,6**	**10,2**	**30-**
*Ein Cuvee Nero di Troia und Montepulciano, 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%			
Barbera del Monferrato DOC/2023/Gaggino- Piemonte	**4,7**	**10,5.**	**31.**
Rebsorten: Barbera 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 ausgezeichneter Struktur. 13%			

Liebe Gäste, Wir freuen uns, euch mitteilen zu dürfen, dass wir ab Dezember auch wieder montags für euch geöffnet haben Diese Regelung gilt bis einschließlich 27. Dezember. Am 24. Und 25. Dezember bleibt unser Restaurant geschlossen Wir freuen uns auf euren Besuch.