

Wochenkarte	
Aperol Maracuja Spritz.	8,90
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,50
Sarti Spritz.	8,50
Prosecco mit Strawberry	6,90
<b>Gebraten Jacobs Muschel</b>	
<i>Auf Warme Spinat Kürbis Würfel in Rosa Pfeffersauce</i>	<b>18,90</b>
<b>Thunfisch Tartare Stracciatella</b>	
<i>Mit Gemüse Ratatouille und Kartoffel Creme</i>	<b>18,90</b>
<b>Maroni Creme Suppe</b>	
<i>Mit Grissini und Bresaola Röllchen</i>	<b>8,90</b>
<b>Orange Kürbis Risotto</b>	
<i>mit Amarettini Und Geröstete Wild Gambas</i>	<b>20,50</b>
<b>Casarecce all Anatra</b>	
<i>Mit Ente Ragout Pflaumen und Parmesan Flocken</i>	<b>19,50</b>
<b>Tris di Pesce In Hummer sauce</b>	
Thunfisch, Lachs ,Gambas dazu Gegrillte Radicchio.	<b>28,90</b>
<b>Wildschweine Rücken Medaillon</b>	
<i>In Preiselbeeren wildsauce dazu Rotkräut und Broccoli .</i>	<b>26,90</b>
<b>Lachs Medaillon</b>	
Mit Zucchini Kruste in Kräuter sauce dazu Kartoffel Spinat	<b>27,50</b>
<b>Muschel nach Wüschen</b>	
<i>mit Tomaten , Weißwein,Pfeffersauce.</i>	<b>18,90</b>
<b>Pizza mit Burrata, Salsiccia, Trüffel und Kürbis</b>	<b>16,90</b>
<b>Maroni Tiramisu auf Kaki Carpaccio.</b>	<b>9,00</b>
<b>Schoko Mousse mit Cassata Siciliana</b>	<b>9,30</b>

Weinempfehlung			
	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
<b>WEIßWEINE</b>			
<b>Pecorino DOC/2024/Fosso Corno /Abruzzo</b>	<b>4,5</b>	<b>10,0</b>	<b>29,-</b>
<i>Dieser Wein leuchtet Strohgelb mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, Klasse Sommerwein</i>			
<b>Greco di Tufo DOCG /2024/Tenuta Cavalier Pepe</b>	<b>4,7</b>	<b>11,0</b>	<b>33,-</b>
<i>Der Greco di Tufo 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.</i>			
<b>Lugana DOC 2024 / Menegotti / Lombardia</b>	<b>5,1</b>	<b>11,6</b>	<b>35,-</b>
<i>100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit.</i>			
<b>ROTWEINE.</b>	<b>4,4</b>	<b>10,0</b>	<b>29</b>
<b>Syrah .Doc 2023/Petrosino/Sizilien</b>			
<i>Leuchtendes Rot und intensives Rubonrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaumen Und Johannisbeere.</i>			
<b>Primitivo di Manduria DOC 2023 / Passione Segreta / Puglia</b>	<b>4,6</b>	<b>10,2</b>	<b>30,-</b>
<i>100% Primitivo An die Nase duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Heidelbeere, Himbeere. Am Gaumen ist er konzentriert, mit Tiefe milder Fruchtsäure und samtweichen Tanninen.</i>			
<b>Barbera Monferrato/Doc/Gaggino/Piemont</b>	<b>4,7</b>	<b>10,5.</b>	<b>31.</b>
<i>Rebsorten: Barbera Alkoholgehalt: 14,5 % 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.</i>			