

Wochenkarte

Aperol Maracuja Spritz.	8,90
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,50
Sarti Spritz.	8,50
Prosecco mit Strawberry	6,90

Gebraten Jacobs Muschel

Auf Warmer Spinat Kürbis Würfel in Rosa Pfeffersauce **18,90**

Thunfisch Tartare Stracciatella

Mit Gemüse Ratatouille und Kartoffel Creme

18,90

Maroni Creme Suppe

Mit Grissini und Bresaola Röllchen

8,90

Orange Kürbis Risotto

mit Amarettini Und Geröstete Wild Gambas

20,50

Casarecce all Anatra

Mit Ente Ragout Pflaumen und Parmesan Flocken

19,50

Tris di Pesce In Hummer sauce

Thunfisch, Lachs ,Gambas dazu Gegrillte Radicchio.

28,90

Wildschweine Rücken Medaillon

In Preiselbeeren wildsauce dazu Rotkräut und Broccoli .

26,90

Lachs Medaillon

Mit Zucchini Kruste in Kräuter sauce dazu Kartoffel Spinat

27,50

Muschel nach Wüschen

mit Tomaten , Weißwein,Pfeffersauce.

18,90

Pizza mit Burrata, Salsiccia, Trüffel und Kürbis

16,90

Maroni Tiramisu auf Kaki Carpaccio.

9,00

Schoko Mousse mit Cassata Siciliana

9,30

Weinempfehlung

[0,1l](#) [0,25l](#) [0,75l](#)

WEISSWEINE

Pecorino DOC/2024/Fosso Corno /Abruzzo

4,5 **10,0** **29,-**

Dieser Wein leuchtet Strohgeld mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, Klasse Sommerwein

Greco di Tufo DOCG /2024/Tenuta Cavalier Pepe

4,7 **11,0** **33-**

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.

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.

ROTWEINE.

4,4 **10,0** **29**

Syrah .Doc 2023/Petrosino/Sizilien

Leuchtendes Rot und intensives Rubinrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaumen Und Johannisbeere.

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.

Barbera Monferrato/Doc/Gaggino/Piemont

4,7 **10,5.** **31.**

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.