

Wochenkarte

Campari Orange Spritz	8,90
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,50
Sarti Tonic Spritz	8,80
Aperol Maracuja spritz	8,50
Kartoffel Creme suppe <i>Mit Gerostet Speck und Schwarze Trüffel.</i>	8,90
Gegrillte Kürbis <i>Mit Linsen Salsiccia und Taleggio Käse sauce.</i>	16,90
Oktopus alla Pignata <i>Mit frische Kräuter Kartoffel, leicht pikant in Tomaten sauce</i>	18,90
Pappardelle al Cinghiale <i>mit Wildschweine Ragout und Zwetschgen Filet</i>	19,50
Tagliatelle ai Porcini <i>Mit Steinpilz und Lachs</i>	21,50
Seezunge alla Mugnaia <i>In Butter Weißwein Sauce dazu Kartoffel und Spinat</i>	36,90
Frische Kalbleber <i>Mit Steinpilz Grüne Pfeffer dazu Kürbis Püree und Broccoli</i>	26,90
Muschel alla Siciliana <i>mit Olive Kapern in Tomatensauce, Knoblauch Brot</i>	18,90
Pizza mit Kürbis Salsiccia und Taleggio Käse	15,90
Crema Catalana	9,20
Zimt Pannacotta mit Rotweinbirne Filet	9,20

Weinempfehlung

	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
WEIßWEINE			
Pecorino DOC/2024/Fosso Corno /Abruzzo	4,5	10,0	29,-
<i>Dieser Wein leuchtet Strohgold mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, Klasse Sommerwein</i>			
Falanghina IGT/2024Cavalier Pepe/Kampanie	4,5	10,0	29,-
<i>Die strohgelb mit eineautochthone Falanghina 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>			
Lugana DOC 2024 / Menegotti / Lombardia	5,1	11,6	35,-
<i>100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit.</i>			
ROTWEINE.			
	4,4	10,0	29
Montepulciano D'Abruzzo. DOCG/ 2023 / Cordano Aida / Abruzzo,-			
<i>Leuchtendes Rot und intensives Rubonrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaumen Und Johannisbeere.</i>			
Primitivo di Manduria DOC 2023 / Passione Segreta / Puglia	4,6	10,2	30,-
<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>			
Barbera Monferrato/Doc/Gaggino/Piemont	4,7	10,5.	31.
<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>			