

## Wochenkarte

Lille Vive Blanc tonic	8,50
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,50
Ramazotti Aperitivo Arancia Tonic (alkolfrei)	8,20
Aperol Orange Spritz	8,20
Prosecco mit Passionfrucht Sirup	5,80
<b>Spargel Salat</b>	
<i>Mit Mariniert Lachs und Avocado</i>	<b>16,90</b>
<b>Garnel Affogati al Pomodoro</b>	
<i>Scampi mit Gemüse Feta in Tomaten sauce</i>	<b>16,90</b>
<b>Frittiert Büffel Mozzarella</b>	
<i>Auf Gegrillte Aubergine Basilikum in Tomatensauce</i>	<b>15,90</b>
<b>Tagliatelle Veneziana</b>	
<i>Mit Kalbsleber Streifen Zwiebel in Leicht Weißweinsauce</i>	<b>18,90</b>
<b>Spargel Risotto</b>	
<i>Mit Gambas Pistazien in Zitrone Aroma.</i>	<b>20,90</b>
<b>Kabeljau Filet mit Spargel Spitze</b>	
<i>Kirsch Tomaten und Minze, Kartoffel Püree und Erbsen</i>	<b>25,50</b>
<b>Thunfisch Medaillon Siciliana Art</b>	
<i>Mit Olive Kapern Sultaninen dazu Ofen Markt Gemüse</i>	<b>28,90</b>
<b>Kalb AXE (Ossobuco)</b>	
<i>Mit Karotten Sellerie Zwiebel Würfel dazu Tagliatelle</i>	<b>26,90</b>
<b>Pizza Cipriani mit Rucola Parmesan Kirshtomaten</b>	<b>15,90</b>
<b>Creme brûlée mit Waldbeeren garniert</b>	<b>9,20</b>
<b>Mascarpone Creme mit frische Erdbeeren</b>	<b>8,90</b>

## Weinempfehlung

### WEIßWEINE

<b>Falanghina DOC/Cavalier Pepe/2024 Irpina-Friuli</b>	<b>4,4</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, delikates und fruchtig mit ausgewogener Säure</i>			
<b>Ribolla Gialla DOC/2024/Sirch-Friuli</b>	<b>4,5</b>	<b>10,2</b>	<b>30,-</b>
<i>Die strohgelb mit grünlichem Reflexen weiße Ribolla ist eine autochthone 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 2022 / Menegotti / Lombardia</b>	<b>4,9</b>	<b>11,2</b>	<b>33,-</b>
<i>100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit</i>			

### ROTWEINE UND ROSE

<b>Montepulciano D'Abruzzo. DOCG/ 2023 / Cordano Aida / Abruzzo</b>	<b>4,4</b>	<b>10,0</b>	<b>29,-</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>4,5</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>Rose Rosalba IGP/2023/Pierpaolo Pecorari</b>	<b>4,7</b>	<b>10,5</b>	<b>31,-</b>
<i>Reinsortig Pinot Nero Chardonnay Duftet nach Himbeeren, Sauerkirschen, Pfefferkörnern, Wiesenkräutern, Vanilleschoten und Lavendel. Auf der Zunge mit einem hochwertigen, feinkörnigen Tanningerüst und einer intensiven Aromatik</i>			