

Wochenkarte	
Negroni (Campari,Gin,Vermout,Soda	9,20
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,50
Aperol Maracuja Spritz	8,50
Sarti Spritz	8,80
Prosecco mit Granadine Sirup	5,80
Vitello Tonnato <i>mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten</i>	17,00
GratiniertJacobsmuschel. Mit Avocado und Orange Tartar	18,90
Thunfisch Streifen In Sesam Kruste <i>Auf Gemüse Couscous.</i>	18,90
Risotto mit Pfifferling <i>Lachs Ragout in Dill sauce</i>	19,90
Grüne Tagliatelle <i>Mit Gambas und Steinpilz</i>	19,90
Gegrillte Oktopus und Seeteufel <i>Auf Gegrillte Gemüse und Hausgemacht Remoulade.</i>	27,90
Gambas alla Diavola <i>In Leicht Tomaten Pikant sauce dazu Salat und Gemüse.</i>	27,90
Geschnetzelten Rinder Filet <i>mit Knoblau Pikant und Petersilien dazu Trüffel Tagliatelle</i>	29,90
Kalbsmedaillon <i>Mit Pfifferling Kirschtomaten dazu Gemüse Kartoffel</i>	27,90
Pizza mit Steinpilz Salsiccia Kartoffel und Zwiebel	15,90
Schoko Mousse mit Frische Erdbeeren.	8,90
Crepes Susett in Orange sauce mit Zitrone Eis.	9,50

Weinempfehlung			
	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
WEIßWEINE			
Gavi Doc/2024/Gaggino-Piemonte	4,4	10,0	29,-
<i>Dieser Wein leuchtet Strohgelb mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, Klasse Sommerwein</i>			
Falanghina IGT/2024/Kampanie	4,5	10,2	30,-
<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 2022 / Menegotti / Lombardia	4,9	11,2	33,-
<i>100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit</i>			
Sauvignon Blanc- Dop-2024-Rauscedo-Friuli	4,4	10,0.	29,-
<i>Rebsorten: Sauvignon blanc Alkoholgehalt: 12,5 % Deutlich grasig-pflanzliche, vor allem an Brennessel erinnernde Nase mit Zitrusaromen, etwas grünen Beeren, Paprika und einer Spur Holunder. Herbe, geschliffene, geradlinige Frucht, sehr feine Säure, gewisse Nachhaltigkeit, deutlich pflanzliche Aromen, harmonisch und schön zu trinken, guter Abgang.</i>			
ROTWEINE UND ROSE			
Montepulciano D'Abbruzzo. DOCG/ 2023 / Cordano Aida / Abruzzo	4,4	10,0	29,-
<i>Leuchtendes Rot und intensives Rubonrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaumen Und Johannisbeere.</i>			
Primitivo di Manduria DOC 2023 / Passione Segreta / Puglia	4,5	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>			
Rose Rosalba IGP/2023/Pierpaolo Pecorari	4,7	10,5	31,-
<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>			