

Wochenkarte

Sarti Tonic Spritz.	8,90
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino 1,6	8,50
Aperol Maracuja Spritz 1G	8,50
Campari Spritz 1G	8,90
Parmigiana al Forno <i>Mit Aubergine, Mozzarella, Basilikum</i>	18,00
Gegrillter Oktopuss <i>auf Guacamole und rote Zwiebeln</i>	18,00
Gratinerter Spargel <i>Mit Salzkartoffeln und Parmaschinken</i>	18,90
Rigatoni alla Veneziana <i>Kalbsleber, Zwiebeln in Bratensauce</i>	18,00
Casarecce al Tonno e Scampi <i>Mit Spargel in Minzsauce</i>	19,00
Goldbrassfilet in Zucchinikruste <i>Auf Balsamicolinsen</i>	27,00
Kalbsinvoltino <i>Mit Mozzarella, Parmaschinken und Spargel gefüllt</i>	27,90
Pinza Bianca, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten	16,50
Burger-mit Rind Süd Tirol Speck Jalapeños Mozzarella Salat <i>chipotle sauce und Wedges Kartoffel</i>	16,90
Tartufoeis Affogato	8,90
Schokomousse mit Erdbeeren garniert	9,00

Weinempfehlung

0,1l 0,25l 0,75l

WEIßWEINE

Sauvignon Blanc DOP/2025/ Rauscedo - Friuli **4,6** **10,2** **31,-**
*Sauvignon Blanc Dieser Wein leuchtet Strohgelb mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig
 Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll.*

Re-Famoso IGT/2025/ Tre Re -Emilia Romagna. **4,6** **10,2** **31,-**
*Der Famoso und Chardonnay 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. UND ROSE'

Rose' IGP/2025/Rosalba-Pecorari/ Friuli **4,6** **10,2** **30,-**
*Ein Cuvee aus Pinot Nero und Refosco Frische Noten von Erdbeeren und Pfirsich Leuchtendes Rose'
 und intensives mit schönen fruchtigen Noten.*

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.*

Nero D'Avola DOC/2024/Alagna- Sicilia. **4,7** **10,5.** **31.**
*Rebsorten: Nero D'avola
 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.*