

Wochenkarte	
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino	8,50
Aperol Orange Spritz	8,50
Sarti Spritz	8,50
Grüner Apfelcarpaccio <i>Mit Kalbsleberstreifen, Ziegenkäse und Pflaumen</i>	17,50
Lauwarmer Meeresfruchtsalat Kartoffeln-, Sellerie-, Kartoffenwürfel auf Petersiel-Minzcreme	18,50
Gegrillte Austenpilzen Auf Radicchio und Auberginenmousse	16,90
Rote Beete Risotto <i>Mit Vongole, Scampi in Lemongrassaroma</i>	19,90
Gnocchi Salsiccia <i>Mit Auerginen und Burratacreme</i>	18,50
Argentinischer Entrecôte Mit gegrilltem Gemüse und Barbecausauce	29,50
Kaninchenkeule alla Cacciatora <i>Paprika, Kapern, Oliven, Bratensauce, Süßkartoffelpüree, Brokkoli</i>	28,50
Duetto Steinbutt und Calamari alla Genovese <i>Artischocken, Oliven, Basilikum, Tomatensauce, Gemüse</i>	29,90
Zanderfilet in Zitronen-Hollandaisesauce <i>auf Sautierte Kartoffeln, Lauch, Austenpilzen, Zucchini</i>	27,50
Pizza Bresaola <i>mit Burrata und Avocado</i>	16,90
Hausgemachter Creme Caramell	9,50
Kastanienmousse mit warmen Waldbeeren	9,50

Weinempfehlung			
	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
WEIßWEINE			
Bianco di Custoza DOC/2024 / il Pigneto/ Lombardia	4,6	10,2	30,-
<i>Dieser Wein leuchtet Strohgelb mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, Klasse Sommerwein</i>			
Pinot grigio IGP/2024 /Pierpaolo Pecorari /Friuli	4,7	11,0	33,-
<i>Der Pinot Grigio 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.</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.	4,7	11,0	33,-
Ripasso Valpolicella DOC/Movano/Veneto			
<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>			
Montepulciano D abruzzo DOCG/2021/Fosso Corno	4,7	10,5.	31.
<i>Rebsorten: Montepulciano 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>			