

# Wochenkarte

## Vini della Settimana / Weine der Woche

### Wein- Aus Italia

|  |  |
|--|--|
| Rot : Nero D´Avola 0,375 Flasche (Sicilia) Oder Weiß : Alcamo (Sicilia) 0,375l Flasche | 13,00 €                                      |
| Rot: Cannonau (Sardegna )  | 21,00 € / 0,75 l Flasche 6,20 € / 0,2 l Glas |
| Rosato:Ciro Gaglioppo (Calabria)   | 20,50 € / 0,75 l Flasche 6,20 € / 0,2 l Glas |
| Weiß : Lugana (Veneto)   | 24,50 € / 0,75 l Flasche 7,10 € / 0,2 l Glas |
| Weiß: Catarato (Sicilia)   | 21,00 € / 0,75 l Flasche 6,20 € / 0,2 l Glas |
| Weiß: Lambrusco (Emilia Romagna )  | 24,50 € / 0,75 l Flasche 7,10 € / 0,2 l Glas |

### Antipasti / Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Chicorée Salat mit Avocado in Senfsauce                        | 8,50 €  |
| Frittierten Gambas in Kartoffel Netz auf Rote Betecreme        | 9,00 €  |
| Duett- di Vitello Tonnato und Ziegen in Mantel Speck vom Grill | 11,00 € |
| Oktopus gebraten mit Kapern Oliven und Sellerie Pikante        | 12,00 € |
| Kartoffel Carpaccio mit Gegrilltem Steinpilzen                 | 13,00 € |

### Pizze / Speciale- Steinpizzen Ofen

|   |         |
|---|---------|
| Pizza mit Büffel Mozzarella, Cocktailtomaten und Basilikum    | 12,50 € |
| Pizza mit Salsiccia Paprika und gehobeltem getrocknet Ricotta | 13,00 € |
| Pizza mit Steinpilzen und Trüffel                             | 13,50 € |
| Pizza Condola mit Meeresfrüchte und Wildgambas                | 14,00 € |

### Pasta / Teigwaren

|                         |   |         |
|-------------------------|---|---------|
| Ravioli alla Siciliana  | Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Orangen und Zitrone        | 15,00 € |
| Orecchiette con Agnello | mit Lammraguot Auberginen und gehobeltem getrocknet Ricotta | 15,50 € |
| Tagliatelle ai Galetti  | mit Pfifferlingen und Trüffel                               | 16,00 € |
| Tagliolini con Manzo    | mit Rinderfilets Spitz und Steinpilzen                      | 16,50 € |

### Carne / Fleischgerichte

|                       |   |         |
|-----------------------|---|---------|
| Cosciotto di Coniglio | Kaninchenkeule Karotten Oliven und Sellerie aus der Bratröhre   | 19,50 € |
| Castolette di Vitello | Kalbskotelett mit Pfifferlingen und Preiselbeeren               | 21,50 € |
| Entrecote di Manzo    | Ribeye-Steak in Salzkruste mit Gebraten Pfefferlingen –Beilagen | 23,50 € |
| Filetto di Manzo      | Jongebullen Rinderfilet mit Steinpilzen                         | 28,00 € |

### Pesce / Fischgerichte

|                          |  |         |
|--------------------------|--|---------|
| Calamaretti alla Griglia | Baby Calamari vom Grill                              | 18,00 € |
| Gambero Selvatico        | Wildgambas vom Grill                                 | 22,00 € |
| Sogliola alla Griglia    | Seezunge vom Grill                                   | 22,50 € |
| Filetti di San Pietro    | St. Peterfilets gebraten mit Steinpilzen und Trüffel | 23,50 € |

### Dolci / Nachspeisen

|               |                                       |             |
|---------------|---------------------------------------|-------------|
| Hausgemachte  | Tiramisu                              | 6,50 €      |
| Hausgemachte  | Panna Cotta mit heißen Waldbeeren     | 7,00 €      |
| Hausgemachte  | Frische Erdbeeren mit Vanillen Eis    | 6,50 €      |
| Hausgemachte  | Schokolade Soufflé gefüllt mit Erdbee | 6,50 €      |
| Hausgemachtes | Dessert Komposition                   | 8,50 €      |
|               | Zubibo-Dessertwein aus Sizilien       | 0,11 5,50 € |

**Lieber Gast!** Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen !