

# Speisekarte vom 23. - 27.8.2022

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Raviolo mit Rindfleisch-Käse-Füllung und Gemüsewürfeln (1/2/8/10/13)	13,50 €
Antipasti di Verdura (variationen hausgemachter Gemüsespezialitäten) (1/4/6/8/9/10/11/12/13)	15,50 €
Antipasti Misti di Pesce (2/3/4/5/10/11/13)	16,50 €
Carpaccio vom Manzo Stagionato mit Parmesanhobeln (8/10/13)	17,50 €

## Salat

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Honig - Senf mariniertem Kohlrabi-Carpaccio und Nüssen (1/4/9/10/11/12/13)	18,50 €
--	---------

## Pasta

Spaghetti alla Bolognese (1/8/10/11/13)	17,50 €
Penne in Parmesan-Fiore Sardo-Sauce mit Physalis (1/8/10/13)	19,50 €
Parmigiana (2/4/8/10/13)	18,50 €

## Secondi

Gebratenes Schwertfischsteak mit Petersilien-Kartoffelpüree und mediterranem Gemüse (5/8/10/13)	26,50 €
Wechselnde Gerichte vom Reh (siehe Tafel) mit Petersilien-Kartoffelpüree und mediterranem Gemüse (8/10/13)	siehe Tafel

## Dessert

Tiramisù (1/4/8/9)	7,50 €
Schokosoufflé mit vanilleeis (1/4/8)	8,50 €
Amaretto-Zabaione (1/4/8)	10,50 €



# Die Klassiker

Spaghettí mit Tomatensauce oder Pesto (1/8)	10,50€
Spaghettí Aglio, Olio, Peperoncino (1)	10,50€
Penne Arrabiata (1/8)	10,50€
Agnolottí mit Fassonaríndfüllung in Salbeibutter (1/8)	14,50€
Spaghettí mit frischen schwarzen Trüffeln (1/8)	kl 22,50€ gr 28,50€
Käseteller mit wechselnden hausgemachten Dips (Mischung italienischer Käsesorten, Hart- und Weichkäse) (1/4/6/8/10/11/13)	16,50 €
Salumí (Salami- und Schinkenspezialitäten von unserem toskanischen und piemontesischen Metzger) (1/10/11/13)	15,50 €
Wildkräutersalatteller mit gehobeltem Parmesan (1/4/8/10/11/13)	12,50 €
Marinierte Oliven (13)	5,50 €

Öffnungszeiten: Di - Sa ab 17:30 Uhr