

## MITTAGSTISCH LUNCH

Di. bis Fr. 12-15 Uhr

---

Spaghetti mit Basilikum-Pesto <sup>A,H</sup> <i>Pasta with basil pesto sauce</i>	6,90 €
Penne alla verdure – Pasta mit Gemüse und Parmesan <sup>A,G</sup> <i>Pasta with vegetables and parmesan</i>	7,90 €
Pappardelle mit Lachs und Brokkoli <sup>A,D,G</sup> <i>Pasta with salmon and broccoli</i>	9,90 €
Caesar-Salat mit Cherry-Tomaten und Croûtons <sup>A,C,D</sup> <i>Salad with caesar dressing, cherry tomatos and croûtons</i>	7,90 €
mit Rinderfilet-Streifen <i>with stripes of beef filet</i>	8,90 €
mit Scampi <sup>B</sup> <i>with Scampi</i>	9,90 €
Fisch-Variation mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G</sup> <i>Different kinds of fish with mediterranean vegetables and potatoes</i>	12,90 €
Scaloppine mit Gartengemüse und geröstet Kartoffeln <i>Thin sliced veal with garden vegetables and grilled potatoes</i>	13,90 €
Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	4,90 €

Prosecco/Weißwein und Rotwein (0,15 l) 3,90 €

## EMPFEHLUNG DER KÜCHE

<b>Antipasti misti della vetrina (1 oder 2 Personen)</b> <i>Variation of typical italian starters</i>	9,90 €/19,90€
<b>Jacobsmuscheln mit grünem Spargel <sup>N</sup></b> <i>Scallops with green asparagus</i>	14,90 €
<b>Linguini mit Scampi und Cherry-Tomaten <sup>A,B</sup></b> <i>Pasta with scampi in cherry-tomato sauce</i>	16,90 €
<b>Dorade vom Grill mit Wintersalat <sup>D,H</sup></b> <i>Grilled gilthead with winter salad</i>	22,90 €
<b>Lammkarree mit Bratgemüse und Kartoffel-Püree <sup>G</sup></b> <i>Lamb chops wit grilled vegetabeles and mashed potatos</i>	26,90 €

## SPEISEN *FOODS*

### VORSPEISEN *STARTERS*

---

<b>Rucola-Salat mit Pinienkernen und Parmesan</b> <sup>H,G</sup> <i>Rucola salad with pin nuts, cherry tomatos and parmesan</i>	
<b>vegetarisch</b> <i>vegetarian</i>	6,90 €
<b>mit Scampi</b> <i>with Scampi</i> <sup>N</sup>	12,90 €
<b>mit Rinderfilet-Streifen</b> <i>stripes of filet of beef</i>	14,90 €
<b>Toskanischer Brotsalat mit Büffel-Mozzarella, Oliven, Kapern und Croûtons</b> <sup>A,G,H</sup> <i>Tuscany salad of bread with bufallo mozzarella, olives, capers and croûtons</i>	7,90 €
<b>Burrata mit gegrillten Tomaten und Rucola-Salat</b> <sup>G,H</sup> (vegetarisch) <i>Burrata with grilled tomatos and rucola salad</i>	11,90 €
<b>Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce</b> <sup>C,D,L</sup> <i>Vitello tonnato – veal with sauce of tuna</i>	11,90 €
<b>Getrüffeltes Rinder-Carpaccio mit Rucola-Salat und Pinienkernen</b> <sup>H</sup> <i>Truffled beef carpaccio with rucola salad and pine nuts</i>	13,90 €
<b>Gebratener Oktopus mit Paprika und ligurischen Oliven</b> <sup>N</sup> <i>Grilled octopus with pepper and olives from liguria</i>	14,90 €

## PASTA & RISOTTO

---

<b>Hausgemachte frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce</b> <sup>A,C,G</sup>	15,90 €
<i>Homemade fresh pasta filled with pumpkin in butter sage sauce</i>	
<b>Tagliatelle mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce</b> <sup>A,D,G</sup>	16,90 €
<i>Pasta with salmon in creamy tomato sauce</i>	
<b>Risotto mit Rinderfiletspitzen und Kräuterseitlingen</b> <sup>G,L</sup>	19,90 €
<i>Rice with beef fillet and king oyster mushrooms</i>	

## FLEISCH UND FISCH *MEAT AND FISH*

---

<b>Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Gemüse</b> <i>Fillet of beef with rosemary potatoes and mixed vegetables</i>	24,90 €
<b>Lachsfilet mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffel <sup>D</sup></b> <i>Salmon with mixed vegetables and potatoes</i>	21,90 €
<b>Steinbuttfilet mit Spinat, Kartoffeln und Senfsauce <sup>D,G</sup></b> <i>Turbot fillet with spinach, potatoes and mustard sauce</i>	22,90 €

## DESSERT

---

<b>Mascarpone mit Erdbeeren</b> <sup>G</sup> <i>Mascarpone with strawberries</i>	6,90 €
<b>Tiramisu</b> <sup>A,G,3,7</sup> <i>Italian cake with mascarpone, espresso and ladyfinger</i>	6,90 €
<b>Käseteller</b> <sup>M</sup> <i>Plate of cheese</i>	7,90 €
<b>Dessertwein</b> <sup>L</sup> RP Raboso Passito, Raboso Piave , Cecchetto, <b>Venetien</b> <i>Dessert Wine</i>	7,90 €