

Tageskarte

Aperitif : Prosecco-Maracuja-Aperol 9.90

Glas 0,1l Ferrari Rose'Maximun Metodo Classico 12.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Grillo 2025(Biologico)weiss,trocken aus Sizilien 0,25l 10.80

Merlot 2024 Grossutti,rot,trocken aus Friaul 0,25l 10.80

Antipasti - Vorspeisen

Culatello- Schinken mit Cantaloupe- Melone 19.90

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe 9.90

Leicht geräuchertes Marlin-Carpaccio mit Avocado-Mousse 19.90

« Carne Salada » Hausgebeiztes Rinder-Carpaccio mit marinierten Kräuterseitlingen 21.90

« Burrata » mit San Marzano-Tomaten und « Tropea-Zwiebel »18.60

Gemischte Vorspeise 21.90

Frische gebratene Pfifferlingen mit geröstetem Speck, auf Rucolasalat 19.90

Paste - Nudelgerichte

Linguine mit Tintenfischtinte und frischem Lachs und Shrimps 20.90

« Fiocchetti » Ravioli mit Käse und Birnen gefüllt in Butter-Mandelsauce 19.60

«Tagliolini » feine Bandnudeln mit » Scorzone schwarzem **Trüffel** » 29.90

«Tonnarelli » mit « Cacio e Pepe »16.90

«Cavatelli » mit Lammragout 18.90

Frische Kartoffel-Gnocchi mit Käse gefüllt und Parmesansauce 16.90

Pesci - Fischgerichte

Salzwasser-Gambas und Baby Calamari vom Grill 34.90

Gebratenes Zanderfilet mit Linsen 31.90

Gelbflossen Thunfisch vom Grill mit San Marzano-Tomaten-Jungzwiebel-Vinaigrette 33.90

„Misto alla griglia“ Fischteller vom Grill 36.50

Loup de Mer oder Goldbrasse vom Grill 30.90

Loup de Mer in Salzkruste oder vom Grill für zwei Personen (ca. 950 Gr.) 72.50

Seezunge vom Grill 38.90

Gebratenes Baby Steinbuttfilets mit Safransauce 34.90

Fleischgerichte

Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter 37.90

„Fegato“ gebratener Kalbsleber „Venezianischer Art“ mit Zwiebel 29.90

„Arrosto“ Kalbsbraten mit frischen Steinpilz-Sauce 30.90

Simmentaler Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce 44.90

Mit Spanferkel,Pistazien und schwarzem Trüffel gefüllte Kaninchenmedaillons 31.90

Dessert

Orangen-Parfait 11.90

Ricotta-Mousse mit Honig und Wallnuße 12.90

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme 12.90

„Profiterol“ Windbeuteln mit Schoko-Creme gefüllt 11.90

Dreierlei Schoko-Mousse 11.90

Schoko-Mousse-Törtchen mit Waldbeeren 12.90

Mittagsmenü

Menü 1

Gemischter Salat

„Trofie“ mit Basilicum-Pestosauce

19.50

Menu 2

„Culatello“ Schinken mit Cantaloupe-Melone

Gebratener Schwertfisch mit Auberginen-Ragout

21.90

Abendmenü

Vitello Tonnato

**

Kartoffel-Gnocchi mit Käse gefüllt, in Parmesansauce

**

Gebratener Lachs mit Shrimps und Proseccoweinsauce

**

„Torroncino“ Krokant-Parfait

€ 67.90

Rigialla(Ribolla Gialla) 2025, weiss, trocken aus Friaul € 39.50

Perseo 2021 Morette (Merlot-Sauvignon-Cabernet) von Gardasee € 46.50

„Rose“ Bardolino-Chiaretto 2025 Le Morette, von Gardasee € 36.50

