**SPEISEKARTE**

**Vorspeisen**

Caprese mit Büffelmozarella € 8,90

Mozzarellascheiben auf Tomatencarpaccio mit Basilikum-Pesto und Balsamicocrema, dazu frisch gebackenes Ciabatta

Antipasti – Auswahl unserer hausgemachten italienischen Vorspeisen, dazu frisch gebackenes Ciabatta € 9,90

Vitello tonnato, Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln, dazu Ciabatta € 10,90

Carpaccio di manzo € 12,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucula, gerösteten Pinienkernen und Parmesanraspeln, dazu Ciabatta

**Pasta (auch kleine Portion möglich)**

Agnolotti al tartufo Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Ricotta und schwarzem Trüffel € 12,90

in Salbeibutter geschwenkt, mit Parmesanraspeln serviert

**Fleisch**

Ossobucco milanese mit Gremolata

Fleischvariationen vom Grill €20,90

Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein, dazu Rosmarinkartoffel und Ratatouille

Lammmedaillons vom Grill mit Portweinbutter auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett €21,90

Tagliata di manzo Rinderroastbeef vom Grill in Tranchen serviert mit Rucola, €23,90

Parmesanraspeln und Balsamicocrema, dazu Rosmarinkartoffel

Bistecca alla griglia mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat €21,90

**Fisch**

Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet mit Risotto primavera (Risotto mit grünem & weißem Spargel) €19,90

Filetti di branzino Gebratene Wolfsbarschfilets auf mediterranem Kartoffel-Gemüsebett €20,90

**Dessert**

Dessert-DUO Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeermark und Profiteroles € 6,90

Tartufo bianco Halbgefrorenes aus Zabaionecreme und Kaffeecreme, bedeckt mit Baiserstückchen € 6,90

Dessertkombination Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeermark, Profiteroles und Himbeersorbet € 7,90

Italienische Käsevariationen mit Feigensenf, Trauben und frisch gebackenem Ciabatta € 9,90