**SPEISEKARTE**

**Vorspeisen**

Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl, dazu frisch gebackenes Ciabatta € 5,90

Herbst-Caprese Büffel-Mozzarella auf Rote-Beete-Carpaccio mit gerösteten Kürbiskernen, knusprigem Bacon € 9,90

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

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

Carpaccio vom Sushi-Thunfisch mit Chili-Limetten-Vinaigrette, dazu Ciabatta € 12,90

Carpaccio di manzo € 12,90

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

**Pasta (auch kleine Portion möglich)**

Gnocchi al gorgonzola kleine Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola, Cherrytomaten und Rucola € 9,90

Fettuccine al ragu Fettuccine mit Ragout vom Kalbfleisch, dazu Parmesanraspel € 10,90

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

in Salbeibutter geschwenkt, mit Parmesanraspeln serviert

Spaghetti aglio, olio e gamberi Spaghetti mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und Riesengarnelen € 15,90

**Fleisch**

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

Bistecca alla griglia Dünnes Kalbssteak vom Grill aromatisiert mit Rosmarin & Chili, €21,90

dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

Piccata milanese €21,90

Dünnes Kalbsschnitzel in der Parmesanpanade, dazu Fettuccine mit Tomatensauce

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

Parmesanraspeln und Balsamicocrema, dazu Rosmarinkartoffel

**Fisch**

Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet mit Kürbis-Risotto €19,90

Filetti di branzino Gebratene Wolfsbarschfilets auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett €20,90

**Dessert**

Profiteroles Mini-Windbeutel mit Sahnefüllung und Schokoladenmousseumhüllung € 6,90

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

Dessert-DUO Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeerensauce und Kokosparfait € 6,90

Dessertkombination Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeerensauce, Profiteroles und Kokosparfait € 7,90

Käsevariationen italienische Käsevariationen mit Feigensenf und Trauben, dazu Ciabatta € 9,90

LIEBE GÄSTE, KARTENZAHLUNG IST NUR NOCH MIT EC-KARTEN MÖGLICH