**SPEISEKARTE**

**Vorspeisen**

Gelbes Paprikacremesüppchen mit Basilikum-Pesto € 6,90

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

Cremiges Safranrisotto mit Parmesanspänen serviert € 10,90

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

Calamarifilet vom Grill mit hausgemachter Knoblauchmayonnaise an Salatbouquet € 11,90

Carpaccio di manzo € 12,90

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

**Pasta (auch kleine Portion möglich)**

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

Piccata milanese €21,90

Dünnes Kalbsschnitzel in der Parmesanpanade, dazu Fettuccine mit Tomatensauce

Ribeye Entrecote vom Grill, dazu Portweinbutter, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat €23,90

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

Parmesanraspeln und Balsamicocrema, dazu Rosmarinkartoffel

Medaillons vom Rinderfilet mit hausgemachter Portweinbutter, €28,90

dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und Beilagensalat

**Fisch**

Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchpesto, Weißweinzabaglione und Safran-Risotto €20,90

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

**Dessert**

Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeerensauce € 6,90

Dessert-DUO Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeerensauce und Mousse au chocolat € 6,90

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

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Mango-Chilli-Sorbet € 6,90

Dessertkombination Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeerensauce, Mousse au chocolat und Kürbiskernparfait € 7,90

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