**SPEISEKARTE**

**Vorspeisen**

Parmesancremesüppchen mit gerösteten Olivenöl-Ciabatta-Croutons € 6,90

Knackiger Feldsalat € 8,90

mit kandierten Walnüssen, gerösteten Ciabattacroutons und knusprigen Baconwürfeln

Herbst-Caprese Mozzarella auf Rote-Beete-Carpaccio € 8,90

serviert mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kürbiskernöl und knusprigen Baconscheiben, dazu 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 Ciabatt

**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**

Ossobucco alla milanese Kalbshaxenscheiben Mailänder Art mit Gremolata, dazu Safranrisotto €18,90

Petto d’anatra €19,90

Zarte Entenbrust mit Orangensauce, dazu Ciabattaknödel in Scheiben und SahneMeerrettich-Wirsing

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

Rinderfilet vom deutschen Jungbullen dazu hausgemachter Portweinbutter, €34,90

dazu Rosmarinkartoffel, Ratatouille und Beilagensalat

**Fisch**

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

Filetti d‘orata Gebratene Doradenfilets auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett €20,90

**Dessert**

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Quittenmus € 6,90

Pistazien-Panna-Cotta mit Waldbeerensauce und Schokoladencreme € 6,90

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

Tartufo nero Halbgefrorenes aus Schokoladen- und Zabaionecreme, bedeckt mit Haselnussstückchen € 6,90

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

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