

Besonders zu empfehlen...

Bergamotto-Spritz	€ 7,90
Valdo extra dry, Soda, Bergamottenlikör	
Linguine pesto e salsiccia	€ 15,90
Linguine (flache Spaghettiarart) mit frischem Basilikumpesto und Salsiccia	
Tagliolini dello chef	€ 23,90
Fadenbandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Champignons, Erbsen und Cocktailtomaten in Tomaten-Rahm-Sauce, im Parmesannest serviert	
Surf & Turf	€ 33,90
Rinderfilet und Riesengarnelenschwänze gegrillt, dazu gegrilltes Gemüse	
Gelato fritto	€ 8,90
Gebackenes Vanilleeis auf warmen Sauerkirschen	

Weinempfehlungen

Lambrusco Reggiano Secco DOP

Medici ermete le tenute Assolo Alkohol: 11,5%

Rebsorte: Ancelotta, Lambrusco salaminio
Geschmack: Fruchtig, gehaltvoll, Brombeere
Geruch: Fruchtig, saftig, prickelnd, seidig

**Ein trockener Lambrusco,
kalt serviert**

Karaffe 0,25l € 7,90

Flasche 0,75l € 23,50

Primitivo Salento IGP

Cantina Due Palme Alkohol: 13,5%

Rebsorte: Primitivo
Geschmack: Kräftig, fruchtig, würzig, erdig, fruchtig, beerig, harmonisch
Geruch: Waldfrüchte, Nelken, weißer Pfeffer, Schokolade

Karaffe 0,25l € 9,20

Flasche 0,75l € 27,50

Altropasso delle Venezie IGT

Reguta Alkohol: 14,0%

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot
Geschmack: Fruchtig, mild, harmonisch, sanfte Tannine
Geruch: Vanille, Blaubeeren, Brombeeren, Vanille

Karaffe 0,25l € 9,20

Flasche 0,75l € 27,00

Maldivino IGT

Pasetto Emilio Alkohol: 12,5%

Rebsorte: Marzemino
Geschmack: Sauerkirsche, Veilchen, Vanille
Geruch: Fruchtig, trocken, würzig

Karaffe 0,25l € 8,40

Flasche 0,75l € 25,00

Critone IGT

Librandi, Kalabrien Alkohol: 12,5%

Rebsorte: Chardonnay, Sauvignon blanc
Geschmack: Exotische Früchte, Ananas, Mango, Aprikosen, Äpfel
Geruch: Elegant, ausgewogen, frisch, harmonisch, cremig

Karaffe 0,25l € 8,90

Flasche 0,75l € 26,50

Prediale I.G.P. Trevenezie

Reguta Alkohol: 13,0%

Rebsorte: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla
Geschmack: Saftig, fruchtig, ausgeglichen, elegant
Geruch: Äpfel, Birnen, Aprikosen, Grapefruit

Karaffe 0,25l € 9,20

Flasche 0,75l € 27,00

Frisch !!! **Fischangebot** *Frisch!!!*

Stringozzi al limone

€ 18,90

Zitronen-Stringozzi (~ dickere Spaghetti) mit Garnelen in Weißweinsauce

Paccheri all' aragosta

€ 27,90

Paccheri (~ breite, kurze Hohlnudeln) mit einer ganzen Languste (ca. 250 Gramm) und Zucchini in Tomaten-Sahne-Cognac-Sauce

Frische Lachsforelle (ca. 500 Gramm) € 22,90

gegrillt, dazu Kartoffeln und gemischten Salat

Orata (Dorade) Frische Goldbrasse (ca. 500 Gramm)

€ 23,90

gegrillt, dazu Blattspinat und gemischter Salat
oder

„All'aquapazza“ mit Kartoffeln, Knoblauch, Cocktailtomaten und Weißweinsauce, dazu gemischter Salat

Luccio al limone

€ 20,90

Gebratenes Zanderfilet in delikater Zitronenrahmsauce, dazu Salzkartoffeln

Tagliolini all' Orata

€ 17,90

Fadenbandnudeln mit frischen Doradenfiletstücken, Cocktailtomaten, Knoblauch und frischer Minze in Tomaten-Weißweinsauce

Spaghetti vongole

€ 19,90

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Cocktailtomaten und Knoblauch in leicht pikanter Tomaten-Weißweinsauce

Spaghetti neri ai calamaretti € 17,90

Schwarze Spaghetti mit Babycalamari, Cocktailtomaten und Knoblauch in Rotweinsauce

Paglia e fieno al limone

€ 16,90

Grüne und weiße Fadenbandnudeln mit Zanderfiletstückchen in zarter Zitronenrahmsauce

Risotto „Diavolo di mare“

€ 21,90

Risotto mit pikanter Tomatensauce, Babycalamari, Riesengarnelenschwänzen und frischen Meeresfrüchten

Insalata di tonno

€ 19,90

Thunfisch - Sashimi (Roher Thunfisch in feinen Streifen geschnitten) auf Rucolabett, mit geröstetem Knoblauchbrot

Tonno alla griglia

€ 28,90

Frisches Thunfischsteak rosa gegrillt, dazu gegrilltes Gemüse

Frische Miesmuscheln

€ 15,90

mit geröstetem Weißbrot
in Weißweinsauce oder in pikanter Tomatensauce