

W O C H E N K A R T E

BRUSCHETTA AL POMODORO a <i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum</i>	5,5
INSALATA MOZZARELLA g, i <i>gemischter Salat mit Babymozzarella, grüne Oliven & Avocado an Kräuterdressing</i>	10
INSALATA CALAMARETTI 2, i, d <i>gemischter Salat gebratenen Calamaretti an Zitronensoße</i>	12
INSALATA DI PARMA CON CAPERI 2, g, i <i>gemischter Salat mit Parmaschinken, Kapern & Parmesanflocken in Balsamicodressing</i>	11,5
CARPACCIO DI MANZO g <i>Carpaccio aus Rinderfilet mit Rucola, Kapern, Champignons & Parmesanflocken</i>	12
VITELLO TONNATO d, g, i, 2 <i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>	11
SPAGHETTI TARTUFO a, g <i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>	14
TAGLIATELLE VERDURE PICCANTE a, g <i>mit gegrilltem Gemüse in pikanter Tomatensoße</i>	11
RAVIOLI CLASSICI 2, a, c, g, h, k <i>gefüllt mit Ricotta-Spinat an Butter- Salbei- Parmesancreme</i>	11
FUSILLI FINOCCHIONA 1, a, g <i>mit Salsiccia, Fenchel, rosa Pfeffer in Parmesancreme</i>	12
PIZZA MARE a, b, d <i>mit Garnellen, Rucola, Cherrytomaten & Knoblauch</i>	12
SPAGHETTI MANZO E GALLINACI a, g <i>mit Rinderfilet, Pfifferlingen & Frühlingzwiebeln in Parmesancreme</i>	14
TAGLIATELLE LIMETTA a, g, i <i>mit feinen Kalbsstreifen, Zucchini, Cherrytomaten & Fenchel in Parmesan- Limettencreme</i>	13

TAGLIATELLE NERE PUTTANESCA i, a, d	12
<i>mit Sardellen, Pepperoni, Knoblauch, Petersilie & gehackte Tomaten</i>	
SPAGHETTI CALAMARETTI ZAFFERANO a, d,	14
<i>mit Calamaretti, Tomatenjulienne, Kapern, Oliven & Petersilie in Tomaten-Safransoße</i>	
FILETTO DI MANZO i	25
<i>Rinderfilet (250 g) an Pfifferlingcreme mit gebackenen Kartoffeln & gegrilltem Gemüse + Beilagensalat 2,50</i>	
BISTECCA DI VITELLONE i	19
<i>Kalbsfleischsteak (300 g) an pikanter Soße mit gebackenen Kartoffeln & gegrilltem Gemüse + Beilagensalat 2,50</i>	
DESSERT	
TIRAMISÙ g, a, c, g	6
PANNA COTTA mit Waldbeerspiegel g, Gelatine	6
DUETTO DI MOUSSE AU CHOCOLATE c, g	6
<i>aus Zartbitter & weißer Schokolade</i>	

Definition der deklarationspflichtigen Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Definition der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 Nitritpökelsalz

Zusatzinformation

Alle Weine können Spuren von Soja, Nüssen & Eiern enthalten
Alle Bandnudeln frisch und ohne Ei
Gefüllte Pasta Spezialitäten enthalten Ei
Salate können Spuren von Sellerie enthalten