

W O C H E N K A R T E

BRUSCHETTA AL POMODORO a V E G A N <i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum</i>	5,5
INSALATA CON GORGONZOLA g, i V E G G I <i>gemischter Salat mit Gorgonzola, gegrilltem Apfel & Waldbeeren an Zitronen-Minzdressing</i>	10
INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCI g, i V E G A N <i>feiner Salat aus frischem Fenchel & Orangenfilets mit gemahlenem schwarzen Pfeffer an leichtem Zitronendressing</i>	10
INSALATA CON VITELLO g, i <i>gemischter Salat mit gebratenem Kalbsfleisch, gegrilltem Julienne-Gemüse an hausgemachtem Kräuterdressing</i>	11
VITELLO TONNATO d, g, i, 2 <i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>	11
SPAGHETTI TARTUFO a, g V E G G I E <i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>	14
RAVIOLI RIPIENI CON ZUCCA, AMARETTINI E RICOTTA a, e, g V E G G I E <i>Ravioli gefüllt mit Kürbis, Amarettini & Ricotta in Frischkäse-Mascarponecreme mit Cherrytomaten, Kürbis & Frühlingszwiebeln (leicht süß)</i>	11
MACCHERONCINI DI FARRO ALLA ORTOLANA PICCANTE a V E G A N <i>Dinkel-Maccheroncini mit gehackten Tomaten, Knoblauch, Oliven & Kapern in pikanter Tomatensoße</i>	9
TAGLIATELLE BOLOGNESE a, i <i>mit feinem Kalbs- & Rinderhackfleisch in frischer Tomatensoße</i>	11
SPAGHETTI CON ZUCCA E VITELLO a, g <i>mit Kalbsfleisch, Kürbis, Cherrytomaten, Frühlingszwiebel & Petersilie in Parmesancreme</i>	13,5

SPAGHETTI CON ORATA <small>a, d, l</small>	13
<i>mit frischer Dorade, Oliven, Kapern, Tomaten, Knoblauch & grünem Pfeffer in Safran-Weißweinsauce</i>	
PASTA NERE CON ORATA <small>i, a, d</small>	13
<i>mit Sardellen, Petersilie, gehackte Tomaten, Knoblauch, Oliven, Kapern & Pepperoni in Tomatensauce</i>	
FILETTO D' ORATA <small>i, g</small>	17,5
<i>gegrilltes Doradenfilet mit gemischtem Salat, gebackenen Kartoffeln an Butter-Zitronensauce</i>	
BISTECCA DI MANZO <small>i, 4, i, l</small>	20
<i>gegrilltes Rinderhüftsteak (250 Gramm) mit gegrilltem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und pikanter Sauce</i>	
DESSERT	
TIRAMISÙ <small>g, a, c, g</small>	6
PANNA COTTA mit Waldbeerspiegel <small>g, Gelatine</small>	6
WARMER APFELKUCHEN mit Tahiti-Vanilleeis <small>i, a, g</small>	6

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