

W O C H E N K A R T E

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO <small>a</small> VEGAN	5,5
<i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum</i>	
ZUPPA DI ZUCCA <small>a,i</small> VEGETARISCH	6
<i>feine Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Cherrytomaten</i>	
MINESTRONE <small>a,i</small> VEGAN	5,5
<i>feine Gemüsesuppe</i>	
INSALATA SANTORINI <small>g, i</small> VEGETARISCH	10
<i>gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven & roten Zwiebeln an Kräuterdressing</i>	
CARPACCIO DI BARBABIETOLA <small>a,g,i</small> VEGETARISCH	10
<i>Rote- Beete- Carpaccio mit Schafskäse, Rucola, Artischocke & Zitrone an Kräutervinaigrette</i>	
VITELLO TONNATO <small>d, g, i, 2</small>	11
<i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>	

PASTA FRESCA

SPAGHETTI TARTUFO <small>a, g</small> VEGETARISCH	14
<i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>	
RAVIOLI RIPIENI CON PATATA DOLCE E CAPRINO <small>a, c, g, i</small> VEGETARISCH	12
<i>feine Ravioli gefüllt mit Süßkartoffeln & Ziegenkäse in Frischkäse – Mascarponecreme mit Frühlingszwiebeln & Cherrytomaten</i>	
MACCHERONI DI FARRO BARBABIETOLA <small>a, g, i</small> VEGETARISCH	10
<i>Mit gebackener Roter Beete in Mascarpone – Schafskäsecreme & frischem Rucola</i>	
TAGLIATELLE AL RAGU DI CERVO <small>a, i</small>	12
<i>mit feinem Hirschragú</i>	
TAGLIATELLE BOLOGNESE <small>a, i</small>	11
<i>mit hausgemachter Bolognese</i>	
SPAGHETTI CON MANZO, ZUCCA, ZUCCHINI E LIMONE <small>a, g</small>	12
<i>mit feinen Rinderstreifen, Kürbis, Zucchini & Limette in Parmesancreme</i>	

TAGLIATELLE SALMONE ^{i, a, d} 13
mit Lachsfilet in Weißwein – Zitronensoße

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA ^{a, d} 11
*mit Sardellenfilets, Oliven, frischen Tomaten, Knoblauch, Kapern,
Pepperoni & Petersilie in Tomatensoße*

SECONDI

BISTECCA DI MANZO ⁱ 22
gegrilltes Rinderhüftsteak (250 gr.) mit gebackenen Kartoffeln, Rotweinssoße & Gemüse

DESSERT

TIRAMISÙ ^{g, a, c, g} 6

PANNA COTTA *mit Waldbeerspiegel* ^g, Gelatine 6

GETRÄNKESPECIALS

ChariTea - *Mate Sparkling* 3

Rapitalà Alcamo Vino Bianco 2014 0,2 l 4,5

0,75 l 15

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