

W O C H E N K A R T E

VINO DELLA SETTIMANA

CANNONAU DI SARDEGNA Rotwein - *COSTERA ARGIOLAS 2014* o,1 3,5

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO a 5,5
Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum

INSALATA CON BUFALA E PROSCIUTTO PARMA g, i 11,5
gemischte Blattsalate mit Büffelmozzarella, Prosciutto Parma, gebackenen Cherrytomaten & Knoblauch an hausgemachtem Kräuterdressing

VITELLO TONNATO d, g, i, 2 11
hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme

CALAMARI FRITTI 1, a, d, g, n 11
Frittierte Tintenfischringe mit GurkeJulienne & Rucola an hausgemachter Aioli-Creme mit süßer Chilisoße

PASTA FRESCA

SPAGHETTI TARTUFO a, g 14
mit italienischem Trüffel in Parmesancreme

SPAGHETTI CON FRIARIELLI E BUFALA a, g, l 11,5
mit Rapsblüten, Büffelmozzarella & gehackten Tomaten in pikanter Tomatensoße

RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA E RADICCHIO a, c, g, i 12
gefüllt mit Ricotta-Radicchio mit Frühlingszwiebeln & Cherrytomaten in Parmesancreme

FUSILLI FINOCCHIONA 3, 4, 13, a, g, i 11,5
mit italienischer Wurst, Fenchel & rosa Pfeffer in Parmesancreme

FUSILLI CON RAGÙ DI VITELLO a, i, 1 12
mit Kalbsragù mit Champignons & roten Zwiebeln

MEZZELUNE RIPIENI CON ANATRA E TARTUFO 5, a, c, g, i 14
*halbmondförmig, gefüllt mit Trüffel und Ente
verfeinert mit Zwiebel und Knoblauch in edler Trüffelsoße*

SPAGHETTI PUTTANESCA a, d, h, i 12
mit Sardellen, Knoblauch, Oliven, Kapern, Pepperoni & frischer Petersilie in Tomatensoße

TAGLIATELLE CON CALAMARI E ZAFFERANO a, d, h, i 14
mit Tintenfisch, Cherrytomaten & Knoblauch in frischer Tomaten-Safransoße

SECONDI

BISTECCA DI MANZO i 20
gegrilltes Rinderhüftsteak (250 gr.) mit gebackenen Kartoffeln, Rotweinsoße & Gemüse

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA g, i 21
*Kalbsmedaillon umhüllt mit Schinken und Salbei
dazu gedünstete Bohnen & Champignons mit gebratenen Kartoffeln an Parmesancreme*

DESSERT

TIRAMISÙ 9, a, c, g 6

PANNA COTTA mit Waldbeerspiegel g, Gelatine 6

ZUCCOTTO – Biskuit-Ricotta-Torte aus Schokolade & Orange 4
verfeinert mit Alkermes

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