

W O C H E N K A R T E

VINO DELLA SETTIMANA

Le Bombarde - <i>Cannonau di Sardegna</i> DOC 2015	0,1	3,5
Costamolino - <i>Vermentino di Sardegna</i> DOC 2016	0,1	3,5
Borghi d'Elsa Melini <i>Chianti</i> DOCG 2016	0,5	10

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO a, VEGAN <i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum</i>		5,5
INSALATA SANTORINI g, i, VEGETARISCH <i>gemischter Salat mit Schafskäse & Oliven und Rote Zwiebeln an Kräuter-Dressing</i>		10
BURRATINA SU RUCOLA E VERDURE g, i, VEGETARISCH <i>Burrata auf Rucola mit gegrilltem Gemüse</i>		10
CARPACCIO DI BARBABIETOLA g, i, VEGETARISCH <i>Rote-Beete-Carpaccio mit Schafskäse, Zitrone an Kräuter-Dressing</i>		10
VITELLO TONNATO d, g, i, 2, FISCH & FLEISCH <i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>		11
CALAMARETTI SU RUCOLA b, d, i, FISCH <i>gebratene Calamari auf Rucola mit Knoblauch & Cherrytomaten</i>		9,5
PIZZA BURRATA d, g, i, 2, VEGETARISCH <i>mit Burrata, frischer Tomatensoße, gebackenen Cherrytomaten, Knoblauch & frischem Rucola</i>		11

PASTA FRESCA

SPAGHETTI TARTUFO a, g, i, VEGETARISCH <i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>	14
MACCHERONI DI FARRO CON BARBABIETOLA a, g, i, VEGETARISCH <i>Dinkelpasta mit gebackener Rote-Beete, Schafskäse & frischen Rucola</i>	10
SPAGHETTI CON PESTO D'ERBA ORSINA a, g, i, VEGAN <i>mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Cherrytomaten & Zitrone</i>	9,5
RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA E SPINACI AL PESTO a, c, g, VEGETARISCH <i>mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Bärlauch-Pestosofse</i>	11,5
SPAGHETTI BOLOGNESE a, FLEISCH <i>mit feinem Kalbs- & Rinderhackfleisch in frischer Tomatensofse</i>	11
TAGLIATELLE RAGÙ DI FUNGHI CON VITELLO a, g, i, FLEISCH <i>mit Kalbsfleisch, Zwiebeln & Champignons in Pilz-Parmesan-Creme</i>	14
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Sardelle, Pepperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch, gehackte Tomaten & Petersilie in frischer Tomatensofse</i>	11,5
SPAGHETTI CON CALAMARI i, a, b, d, i, l FISCH <i>mit Calamari, Cherrytomaten, Knoblauch & Zwiebel in Zitronensofse</i>	11,5

SECONDI

BISTECCA DI MANZO i, FLEISCH <i>Rinderhüftsteak mit Kartoffeln, grünen Bohnen & hausgemachter pikanter Sofse</i>	17
FILETTO D' ORATA d, g, FISCH <i>Doradenfilet auf Oregano-Bohnen und gebackenen Kartoffel mit Butter-Zitronensofse</i>	17

DESSERT

TIRAMISÙ g, a, c, g	6
PANNA COTTA mit Waldbeerspiegel g	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