

# W O C H E N K A R T E

## VINO DELLA SETTIMANA

<i>Cannonau di Sardegna</i> DOC 2015	0,1	3,5
<i>Vermentino di Sardegna</i> DOC 2017	0,1	3,5

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b> a, VEGAN		5,5
<i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch &amp; Basilikum</i>		

<b>INSALATA SANTORINI</b> g, i, VEGETARISCH		10
<i>gemischter Salat mit Schafskäse &amp; Oliven und Rote Zwiebeln an Kräuter - Dressing</i>		

<b>INSALATA CON GORGONZOLA DI CAPRA</b> g, i, FLEISCH		12
<i>gemischter Salat mit Ziegen - Gorgonzola, Parmaschinken, grünem Spargel &amp; Melone in hausgemachtem Kräuter dressing</i>		

<b>VITELLO TONNATO</b> d, g, i, 2, FISCH & FLEISCH		11
<i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>		

## PASTA FRESCA

<b>SPAGHETTI TARTUFO</b> a, g, i, VEGETARISCH		14
<i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>		

<b>RAVIOLI RIPIENI CON ASPARAGI</b> a, g, i, VEGETARISCH		12
<i>gefüllt mit grünem Spargel, Ricotta in Parmesancreme mit grünem Spargel &amp; Pfeffer</i>		

<b>MACCHERONI DI FARRO ALLA NORMA PICCANTE</b> a, g, i, VEGETARISCH		11
<i>Dinkelpasta mit Aubergine, gehackten Tomaten, Knoblauch, Peperoni &amp; Schafskäse in pikanter Tomatensoße</i>		

SPAGHETTI CON VITELLO E APSARAGI a, g, FLEISCH <i>mit feinen Kalbsspitzen, grünem Spargel &amp; Cherrytomaten in Limetten – Parmesancreme</i>	12
FUSILLI FINOCCHIONA a, g, FLEISCH <i>mit Salsiccia, Fenchel &amp; grünem Pfeffer in Parmesancreme</i>	11
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Sardelle, Peperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch, gehackte Tomaten &amp; Petersilie in frischer Tomatensoße</i>	10,5
TAGLIATELLE CON SALMONE i, a, b, d, i, l FISCH <i>mit Lachsfilet, Kapern, grünem Pfeffer &amp; Zitrone in Butter – Weißweinssoße</i>	12,5
 <i>SECONDI</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO i, FLEISCH <i>Medaillons aus Kalbsfleisch (200 Gramm) mit Kartoffeln, grünen Bohnen an Pilzcremesoße</i>	18
FILETTO D' ORATA i, FISCH <i>Doradenfilet mit Kartoffeln, gedünstetem Gemüse an Butter – Weißweinssoße mit Kapern</i>	18
 <i>DESSERT</i>	
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