

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

CIOTOLA D' OLIVE		3,5
<i>Oliven mit Stein im Schälchen</i>		

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

INSALATA SANTORINI g, i, VEGETARISCH		10
<i>gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven & roten Zwiebeln an Kräuterdressing</i>		

INSALATA CON FRUTTI DI MARE g, i, FISCH		11
<i>gemischter Salat mit Frutti di Mare, Knoblauch, getrocknete Tomaten, & Kapern an Zitronendressing</i>		

INSALATA PRIMAVERA g, i, FLEISCH		12
<i>gemischter Salat mit Parmaschinken, Parmesanflocken, Friarielli – wilder Brokkoli Artischocken & Cherrytomaten an Kräuterdressing</i>		

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

CARPACCIO DI MANZO d, g, i, 2, FISCH & FLEISCH		12
<i>hauchfein geschnittenes Rinderfilet mit Champignons, Parmesan & Rucola</i>		

PASTA FRESCA

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

GIRASOLI RIPIENI CON RICOTTA E ASPARAGI a, g, i, VEGETARISCH		10
<i>gefüllt mit Ricotta und Spargel in pikanter Tomatensoße mit Peperoni</i>		

TAGLIATELLE LIMONZOLA E FIORI DI COLZA a, g, i, VEGETARISCH <i>mit Rapsblüten in Zitronen – Gorgonzolacreme</i>	11
RUSTICI DI FARRO MANGIA SANO a, g, VEGETARISCH <i>Dinkelpasta mit Avocado, Zucchini-Julienne & getrockneten Tomaten in frischer Zitronensoße</i>	11
SPAGHETTI BOLOGNESE a, g, FLEISCH <i>mit hausgemachter Bolognese</i>	11
FUSILLI CON SALSICCIA E FRIARIELLI a, g, FLEISCH <i>mit italienischer Wurst & eingelegtem Friarielli – wilder Brokkoli in Parmesancreme</i>	12
SPAGHETTI CON VITELLO a, g, FLEISCH <i>mit Kalbsspitzen, Rapsblüten & Cherrytomaten in Limetten – Parmesancreme</i>	12
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Sardellen, Peperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch, gehackte Tomaten & Petersilie in frischer Tomatensoße</i>	10,5
TAGLIATELLE CON FRUTTI DI MARE i, a, b, d, i, l FISCH <i>mit Frutti di Mare, Kapern, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten & Frühlingszwiebeln in Zitronen – Weißweinssoße</i>	11,5
<i>SECONDI</i>	
BISTECCA DI VITELLO g, FLEISCH <i>Kalbshüftsteak mit Kartoffeln und Gemüse an Pilzcremesoße</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