

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 <i>Oliven mit Stein im Schälchen</i>		3,5
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 & roten Zwiebeln an Kräuter dressing</i>		10
INSALATA CON ORATA g, i, FISCH <i>gemischter Salat mit Doradenfilet, gegrillter Zucchini, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten und Avocado an hausgemachtem Kräuter dressing</i>		11
INSALATA PRIMAVERA g, i, FLEISCH <i>gemischter Salat mit Parmaschinken, Parmesanflocken, Friarielli – wilder Brokkoli Artischocken & Cherrytomaten an Kräuter dressing</i>		12
VITELLO TONNATO d, g, i, 2, FISCH & FLEISCH <i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>		11

PASTA FRESCA

SPAGHETTI TARTUFO a, g, i, VEGETARISCH <i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>		14
TAGLIATELLE LIMONZOLA a, g, i, VEGETARISCH <i>mit Walnüssen und Spinat in Zitronen – Gorgonzolacreme</i>		11
MACCHERONI DI FARRO CON AVOCADO a, g, VEGETARISCH <i>Dinkelpasta mit Avocado, Lauch & 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
TAGLIATELLE PEPPERONI a, g, FLEISCH <i>mit Pepperoni, Coppa, Schinken, Salami & Zwiebel in pikanter Tomatensoße</i>	11
TAGLIATELLE RAGU DI VITELLO a, g, i, FLEISCH <i>mit Kalbsspitzen, Zwiebeln und Champignons in Pilzcremesoße</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 ORATA i, a, b, d, i, l FISCH <i>mit Cherrytomaten, getrocknete Tomaten & Frühlingzwiebeln in Zitronen – Weißweinssoße</i>	11,5
 <i>SECONDI</i>	
SCALOPPA 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