

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

## VINO DELLA SETTIMANA

<i>Lambrusco mit Eiswürfeln</i>	0,2	4
<i>Cannonau di Sardegna DOC 2015</i>	0,1	3,5
<i>Vermentino di Sardegna DOC 2017</i>	0,1	3,5

## ANTIPASTI

<b>CIOTOLA D' OLIVE</b> <i>Oliven im Schälchen</i>		3,5
---	--	-----

<b>ZUPPA FREDDA DI POMODORO</b> i, g <i>kalte Tomatensuppe mit Büffelmozzarella, Gurke, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie &amp; Paprika</i>		6,5
---	--	-----

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

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

<b>INSALATA POLLO E GALLINACCI</b> g, i, FLEISCH <i>gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Pfifferlingen &amp; Parmesanflocken an Balsamico – Dressing</i>		11
---	--	----

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

<b>CARPACCIO DI MANZO</b> g <i>hauchfeingeschnittenes Rinderfilet mit Parmesan, Kapern &amp; Champignons</i>		12
---	--	----

## PASTA FRESCA

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

<b>RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI</b> a, g, i, VEGETARISCH <i>gefüllt mit Ricotta und Spinat an feiner Tomatensoße &amp; frischem Basilikum</i>		11
---	--	----

<b>MACCHERONCINI DI FARRO CON AVOCADO</b> a, g, i, VEGETARISCH <i>Dinkel Maccheroni mit Mangold, Avocado &amp; Cherrytomaten in Schafskäsesoße</i>		11
---	--	----

<p><b>TAGLIATELLE CON GALLINACCI E VITELLO</b> a, g, i, FLEISCH  <i>mit feinen Kalbsspitzen, roten Zwiebeln &amp; Pfifferlingen in Parmesancreme</i></p>	13
<p><b>SPAGHETTI CON PESTO E POLLO</b> a, g, FLEISCH  <i>hausgemachtes Pesto mit Rukola, Basilikum, Sonnenblumenkernen, Knoblauch und Hühnchenbrustfilet in Burratacreme</i></p>	12
<p><b>SPAGHETTI PUTTANESCA</b> a, b, d, i, l, FISCH  <i>mit Sardellenfilet, Peperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch, gehackte Tomaten &amp; Petersilie in frischer Tomatensoße</i></p>	10,5
<p><b>TAGLIATELLE CON ORATA</b> i, a, b, d, i, l FISCH  <i>mit Dorade, Kapern, Tomaten, Petersilie, Zucchini &amp; Fenchel in Limetten – Zitronensoße</i></p>	12
<p><i>DESSERT</i></p>	
<p><b>TIRAMISÙ</b> g, a, c, g</p>	6
<p><b>VANILLEEIS</b> <i>mit Waldbeerspiegel</i> g</p>	3,5

## 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