

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 im Schälchen</i>		3,5
---	--	-----

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

ZUPPA DI LENTICCHIE E SALSICCIA i, FLEISCH <i>cremige Kartoffel-Linsensuppe mit gebratener Salsiccia</i>		7
--	--	---

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

INSALATA CON GORGONZOLA i, g, VEGETARISCH <i>gemischter Salat mit Gorgonzola, Oliven, gegrillter Zucchini, Cherrytomaten, Zwiebel und Sprossen an Kräuterdressing</i>		10,5
---	--	------

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
--	--	----

SPAGEHTTI CON PESTO VERDE a, g, 1, VEGETARISCH <i>mit hausgemachtem Rucola Pesto verfeinert mit Ziegenkäse</i>		10
--	--	----

TAGLIATELLE BOSCAIOLA a, g, i, VEGETARISCH <i>mit Waldpilzen, Zwiebeln & Knoblauch in leichter Parmesancreme</i>		11
--	--	----

GIRASOLI DELLA CASA CON CERVO a, g, i, FLEISCH (WILD) 13,5
*hausgemachte Girasoli gefüllt mit Reh in Butter-Parmesancreme
mit Zwiebel, Karotte und Petersilie*

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CERVO a, g, i, FLEISCH (WILD) 13,5
*mit hausgemachtem Hirschragù aus Karotte, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch
aromatisiert mit Trüffel*

SPAGHETTI BOLOGNESE a, g, i, FLEISCH 11
mit hausgemachter Bolognese

SPAGHETTI PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH 11
*mit Sardellenfilet, Peperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch,
gehackte Tomaten & Petersilie in frischer Tomatensoße*

SPAGHETTI CON D' ORATA AL LIMONE r, a, b, d, i, l, FISCH 13
*mit Doradenfilet, Cherrytomaten, gebratenem Knoblauch, Zwiebel,
Kapern und Petersilie in Zitronen-Weißweinssoße*

SECONDI

BISTECCA DI MANZO i, FLEISCH 21
Rinderhüftsteak mit gegrilltem, saisonalem Gemüse, Kartoffeln an Rotweinssoße mit grünem Pfeffer

DESSERT

TIRAMISÙ g, a, c, g 6

PANNA COTTA mit Fruchtspiegel g 6

APPLE CRUMBLE 6
hausgemachter warmer Apfelkuchen mit Streusel und Vanilleeis

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