

W O C H E N K A R T E

VINO DELLA SETTIMANA

<i>Knewitz Riesling Rheinhessen 2016</i>	0,1	3,5 / 0,5	15,5
<i>giro Fantini Primitivo Puglia 2016</i>	0,1	3,5 / 0,5	15,5

ANTIPASTI

CIOTOLA D' OLIVE VEGAN 3,5
Oliven im Schälchen

BRUSCHETTA AL POMODORO a, VEGAN 5,5
Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum

MINESTRONE g, i, VEGETARISCH 5,5
italienische Gemüsesuppe

INSALATA SANTORINI g, i, VEGETARISCH 11
gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln an Kräuterdressing

INSALATA CON GAMBERI d, g, i, 2, FISCH 11
gemischter Salat mit Garnelen, Cherrytomaten, Gurke, Sardellen, Petersilie, Knoblauch, Kapern und Zitronen – Kräuterdressing

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

CARPACCIO DI MANZO d, g, i, 2, FLEISCH 12
Rinderfilet – Carpaccio mit Champignons, Rucola und Parmesan an Olivenöl

PASTA FRESCA

SPAGHETTI TARTUFO a, g, i, VEGETARISCH 14
mit italienischem Trüffel in Parmesancreme

TAGLIATELLE CON PORCINI AL BURRO a, g, i, VEGETARISCH 12
mit Steinpilzen, Petersilie und Zwiebel in Butter

RISOTTO AL TARTUFO CON PORCINI a, g, i, VEGETARISCH 12,5
mit Steinpilzen & feinem Trüffel

SPAGHETTI CON PESTO ROSSO E BUFALA a, g, i, VEGETARISCH <i>mit rotem hausgemachtem Pesto, Knoblauch und Büffelmozzarella (pikant)</i>	11
GIRASOLI CON RICOTTA E SPINACI a, g, i, VEGETARISCH <i>handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensoße</i>	12
SPAGHETTI BOLOGNESE a, g, i, FLEISCH <i>mit hausgemachter Bolognese</i>	11
TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO AL BURRO a, g, i, FLEISCH <i>mit Rinderfilet, Parmaschinken, Rosmarin und Cherrytomaten in Buttercreme mit Parmesanflocken</i>	14
TAGLIATELLE CON ANATRA a, g, i, FLEISCH <i>mit Enten – Ragu und Waldpilzen</i>	13
SPAGHETTI PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Sardellen, Peperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch, gehackte Tomaten und Petersilie in frischer Tomatensoße</i>	11,5
TAGLIATELLE SALMONE E CAVIALE i, a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Lachsfilet, rotem Kaviar, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Petersilie in Safran – Buttersoße</i>	13,5
 <i>DESSERT</i>	
TIRAMISÙ g, a, c, g	6
CREPES ARANCIO <i>zwei hausgemachte Crepes mit Vanilleeis und Orangensoße a, g</i>	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