

W O C H E N K A R T E

VINO DELLA SETTIMANA

<i>IMURI Bianco Puglia 2017</i>	0,2	6 / 0,75	20
<i>CYGNUS Nero D'Avola – Cabernet Sauvignon Sicilia</i>	0,2	7,5 / 0,75	24

ANTIPASTI

CIOTOLA D' OLIVE a, VEGAN <i>Oliven im Schälchen</i>			3,5
BRUSCHETTA AL POMODORO a, VEGAN <i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum</i>			5,5
TARTARE DI TONNO g, i, 2, FISCH <i>frisches Thunfisch – Tartar auf Salatbouquet mit grünem Pfeffer, Kapern und Zwiebeln an Limettendressing</i>			13
CARPACCIO DI MANZO d, g, i, 2, FLEISCH <i>Rinderfilet – Carpaccio mit frischem Trüffel, Rucola und Parmesan an Olivenöl</i>			14
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
MACCHERONI DI FARRO CON FETA E PESTO a, g, i, VEGETARISCH <i>Dinkel – Maccheroni in feiner Schafskäsecreme mit grünem Pesto, Knoblauch und Cherrytomaten</i>			12,5
RAVIOLI VERDI CON RICOTTA AL LIMONZOLA r, a, g, i, VEGETARISCH <i>Spinat – Ravioli gefüllt mit Ricotta und Frühlingszwiebeln in Zitronen – Gorgonzolacreme</i>			12

<p>TAGLIATELLE MANZO E TARTUFO a, g, i, FLEISCH <i>mit Rinderstreifen, italienischem Trüffel und Zwiebel in feiner Parmesancreme</i></p>	14
<p>SPAGHETTI BOLOGNESE a, b, d, i, l, FLEISCH <i>mit hausgemachter Bolognese</i></p>	12
<p>SPAGHETTI PUTTANESCA CON ORATA a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Doradenfilet, Sardellen, Oliven, Kapern, Peperoni, Cherrytomaten und Zwiebeln in Tomatensoße</i></p>	13,5
<p>SPAGHETTI TONNO i, a, b, d, i, l, FISCH <i>mit frischem Thunfisch, Oliven, Kapern, Cherrytomaten und Zwiebeln in Safran – Buttercreme</i></p>	14
 <i>SECONDI</i>	
<p>BISTECCA DI MANZO a, g, i, l, FLEISCH <i>Rinderhüftsteak mit pikanter Soße mit Gorgonzola und Knoblauch gefüllten Kartoffeln und kleinem Salat</i></p>	19
<p>BISTECCA DI TONNO a, g, i, l, FISCH <i>Thunfischsteak mit gebackenen Kartoffeln an Zitronensoße und Salat an Limettendressing</i></p>	19
 <i>DESSERT</i>	
<p>TIRAMISÙ g, a, c, g</p>	6
<p>PANNA COTTA <i>an hausgemachtem Fruchtspiegel</i> g, a, c</p>	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