

W O C H E N K A R T E

APERITIVI E VINI

FLAMINGO SPRIZZ	5,5
<i>Prosecco, Rhabarbersaft, Eiswürfel und Minze</i>	
LIMONCETTA SODA	6,5
<i>Limoncello, Tonic Water, Eiswürfel und frische Zitrone</i>	
SANBITTER AUF EIS	2,5
<i>alkoholfreier Aperitiv mit Zitronen und Kräutergeschmack</i>	
DEUTSCHES WEINTOR SECCO	0,75 l 18
<i>spritziger Perlwein, frisch und heiter</i>	
DEUTSCHES WEINTOR SECCO ROSÉ	0,75 l 18
<i>spritziger Perlwein Rosé, frisch und heiter</i>	
DIE WEINMACHER RIESLING	0,75 l 22
<i>Edition Caractere 2018 aus der Pfalz – trocken</i>	0,2 l 6

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO <small>a, VEGAN</small>	5,5
<i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum</i>	
INSALATA CON RICOTTA SALATA <small>g, i, 2, VEGETARISCH</small>	12
<i>gemischter Salat mit salzigem Ricotta, Avokado, gegrillter Zucchini, Oliven, Cherrytomaten und Zwiebeln an Kräuterdressing</i>	
INSALATA GALLINACCI E CRUDO <small>g, i, 2, FLEISCH</small>	13
<i>gemischter Salat mit feinen Pfifferlingen, Prosciutto Crudo an feinem Kräuterdressing</i>	
VITELLO TONNATO <small>d, g, i, 2, FISCH & FLEISCH</small>	11
<i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>	
CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO <small>d, g, i, 2, FLEISCH</small>	14
<i>hauchfein geschnittenes Rinderfilet mit Trüffel und Trüffelöl, Kapern, Rucola und Balsamicocreme</i>	

PASTA FRESCA

SPAGHETTI TARTUFO a, g, i, VEGETARISCH <i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>	14
SPAGHETTI CON RICOTTA SALATA a, g, i, VEGETARISCH <i>mit salziger Ricotta, Knoblauch, Peperoni und Rucola</i>	12
RAVIOLI CON RICOTTA E LIMONE AL GORGONZOLA a, g, i, VEGETARISCH <i>gefüllt mit Ricotta und Zitrone in Gorgonzola – Crème</i>	13
TAGLIATELLE VITELLO E GALLINACCI a, g, i, FLEISCH <i>mit feinem Kalbsstreifen, Pfifferlinge in Parmesancreme</i>	14
SPAGHETTI MANZO E PROSCIUTTO CRUDO a, b, d, i, l, FLEISCH <i>mit Rind, Prosciutto Crudo, Rosmarin in Buttercreme mit Parmesanflocken</i>	14
SPAGHETTI PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Sardellen, Oliven, Kapern, Peperoni, Cherrytomaten in Tomatensoße</i>	11,5
SPAGHETTI VONGOLE i, a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Venusmuscheln, gehackten Tomaten, Knoblauch in pikanter Tomatensoße</i>	12,5

DESSERT

TIRAMISÙ g, a, c, g	6
zwei Kugeln VANILLEEIS mit hausgemachtem Fruchtspiegel g, a, c	3,5
TARTUFO CLASSICO g, a, c, e <i>halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis, bedeck mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen an hausgemachtem Fruchtspiegel</i>	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