

# WEEKEND MENU

## APERITIVI E VINI

FLAMINGO SPRIZZ <i>Prosecco, Rhabarbersaft, Eiswürfel und Minze</i>	5,5
LIMONCETTA SODA <i>Limoncello, Tonic Water, Eiswürfel und frische Zitrone</i>	6,5
CRODINO <i>APERITIVO NON ALCOLICO</i> <i>alkoholfreies Bitter aus Kräuterextrakten / samtig – bitter</i>	9,8 cl 3
SECCO und SECCO ROSÉ <i>spritziger Perlwein, frisch und heiter / spritziger Perlwein Rosé</i>	0,75 l 16
DIE WEINMACHER CHARDONNAY <i>Edition Caractere 2017 aus der Pfalz – trocken</i>	0,75 l 20

## ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO <i>a, VEGAN</i> <i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch &amp; Basilikum</i>	5,5
ANTIPASTI MISTO ( <i>Piccolo / Grande</i> ) <i>2, g, i, FLEISCH</i> <i>Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit italienischem Aufschnitt &amp; Käsespezialitäten</i>	9 / 11
ANTIPASTI VEGETALI ( <i>Piccolo / Grande</i> ) <i>i, VEGAN</i> <i>Gegrilltes &amp; eingelegtes Gemüse</i>	7 / 9
CAPRESE DI BUFALA <i>g i, VEGETARISCH</i> <i>Büffelmozzarella mit Tomaten &amp; frischem Basilikum auf kleinem Salatbeet</i>	10
INSALATA MISTA <i>i, VEGAN</i> <i>Saisonaler gemischter Salat</i>	5,5
INSALATA SANTORINI <i>g, i, 2, VEGETARISCH</i> <i>gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten und Gurke an Kräuterdressing</i>	11
VITELLO TONNATO <i>d, g, i, 2, FISCH &amp; FLEISCH</i> <i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>	11

## PASTA FRESCA

RIGATONI ARRABIATA a, VEGAN <i>Spaghetti mit Basilikum in pikanter frischer Tomatensoße</i>	8
FUSILLI CON MELANZANA a, g, i, VEGETARISCH <i>mit Ziegenkäse und gegrillter Aubergine in Tomatensoße</i>	11
FUSILLI GALLINACCI a, g, i, VEGETARISCH <i>mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Petersilie und Peperoni</i>	12
SPAGHETTI TARTUFO a, g, i, VEGETARISCH <i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>	14
RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA E LIMONE a, g, i, VEGETARISCH <i>gefüllt mit Ricotta und Zitrone in Tomatensoße</i>	12
SPAGHETTI CARBONARA 2, 3, 14, a, c, g, FLEISCH <i>Spaghetti mit Coppa, Grana Padano &amp; Eigelb</i>	9,5
SPAGHETTI ALLA RINO a, g, i, l, FLEISCH <i>Spaghetti mit argentinischem Rinderhüftsteak, Rosmarin, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten &amp; Grana Padano in Weißweinssoße</i>	11,5
SPAGHETTI BOLOGNESE a, g, i, l, FLEISCH <i>haugemachte Bolognese</i>	12
SPAGHETTI AL RAGU DI CERVO CON GALLINACCI a, g, i, l, FLEISCH <i>feines Hirschragu mit Pfifferlingen</i>	13
SPAGHETTI PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Sardellen, Oliven, Kapern, Peperoni, Cherrytomaten in pikanter Tomatensoße</i>	12
SPAGHETTI GAMBERI a, b, d, i, l, FISCH <i>mit Gambas, Knoblauch, Cherrytomaten, Oliven, Zitrone und Kapern in Butter – Safrancreme</i>	14
<b>DESSERT</b>	
TIRAMISÙ 9, a, c, g	6
TARTUFO CLASSICO 9, a, c, e <i>halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis, bedeckt 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