

Wochenkarte, Karfreitag und Ostern 2018
ab Donnerstag, 28.03.2018

Zuppa Di Pesce	4,80 EUR
Eine leckere Fischsuppe nach einem alten ital. Familienrezept	
Insalata Asparagi Di Mare	7,90 EUR
Ein Salat vom frischen Meeresspargel mit Knoblauch, Sardellen und Kapern	
Carpaccio Di Salmone	8,90 EUR
Carpaccio vom Lachs mit einer Senfsauce	
Tagliatelle Scuro Con Gamberi	9,80 EUR
Schwarze Tagliatelle mit einer Krabbensahne	
Spaghetti Asparagi Di Mare	9,90 EUR
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und frischem Meeresspargel	
„Lucio E Porro“	15,90 EUR
Ein Zanderfilet auf einem Lauchgemüse, dazu Kartoffeln	
Filetti Di Salmerino	15,90 EUR
Ein Saiblingsfilet auf einem Kartoffelneß mit Tomaten	

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Pallini-Sprizz, einen Granatapfel-Sprizz

oder einen unserer alkoholfreien Cocktails?

Fisch, solange Vorrat reicht

Ich habe Ihnen aus Italien noch eine besondere Spezialität mitgebracht. Einen Incrocio Manzoni, eine Rebenkreuzung aus Riesling und Grauburgunder, in den 20ern von dem Önologen Manzoni gezüchtet.
 Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen.
 Aroma: feines und mildes Bouquet, das an reife Birne erinnert, mit intensiven tropischen Aromanoten und im Abgang eine blumige Entwicklung.
 Geschmack: körperreich, würzig, raffiniert und harmonisch ausgewogen zwischen Süße und angenehmer Säure.



Wochenkarte, Karfreitag und Ostern 2018

Calamari Ripiene	16,50 EUR
Gefüllte Calamari in einer Tomatensauce, dazu Ciabatta	
Agnello Alla Romana	15,90 EUR
Ragout vom Lamm mit Kartoffeln, Erbsen und Tomaten, dazu Ciabatta	
Pollo Alla Birra	15,50 EUR
Gebratene Hühnchenbrust in einer Biersauce, dazu Tagliatelle	
Zucotto	4,80 EUR
Selbstgemachtes, typisch ital. Dessert	
Mousse All Cioccolato	4,60 EUR
Ein selbstgemachtes Schokoladenmousse	

Zum Fisch servieren wir Ihnen auch gerne einen unserer Prosecco, DOCG, mitten aus dem Prosecco-Kerngebiet, in familiärer Handarbeit geerntet und gekellert.

Es ist für jeden Geschmack etwas dabei, der Brut mit einem Restzucker von 10g/l, Extra Dry mit 17g oder der Millesimato Dry mit 24g/l.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unseren Frizzante, Flaschengärung, ohne jeden Restzuckergehalt, 0g/l, so wie ihn die Bauern schon seit Jahrhunderten trinken.

