

Wochenkarte, Karfreitag und Ostern 2019
ab Donnerstag, 18.04.2019

<p>Salmone Marinato Agli Agrumi Lachs, selbst gebeizt in Zitrusfrüchten, dazu unser hausgebackenes Ciabatta und ein raffinierter Dip</p>	<p>9,80 EUR</p>
<p>Insalata Asparagi Di Mare Ein Salat vom frischen Meeresspargel mit Knoblauch, Sardellen und Kapern</p>	<p>7,90 EUR</p>
<p>Spaghetti Asparagi Di Mare Spaghetti mit Knoblauch, Oel und frischem Meeresspargel</p>	<p>9,90 EUR</p>
<p>Risotto Agli Asparagi Verdi Risotto mit grünem Spargel</p>	<p>9,80 EUR</p>
<p>Orata Alla Griglia Con Verdure Eine frische Dorade vom Grill, dazu verschiedenes Gemüse, Aubergine, Paprika, Zucchini ... und unser selbstgebackenes Ciabatta</p>	<p>19,80 EUR</p>
<p>Ragù Di Agnello Lammragout mit Pappardelle</p>	<p>14,90 EUR</p>
<p>Tiramisu Di Fragole Selbstgemachtes Erdbeertiramisu</p>	<p>4,90 EUR</p>

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Sprizz mit Ramazzotti Rosato
 oder einen unserer alkoholfreien Cocktails?

Fisch, solange Vorrat reicht

Zum Fisch servieren wir Ihnen auch gerne einen unserer Prosecco, DOCG, mitten aus dem Prosecco-Kerngebiet, in familiärer Handarbeit geerntet und gekeltert. Brut, extra Dry, Dry oder einen Cartizze?

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

