

Monatskarte

Aperitivo: "Ramazzotti Rosato". Eiswürfel, Limetten, tonic. **7,90€**

Antipasti – Vorspeisen

- 11) Insalata del Giardino**
mit Salat-Mix, Cherrytomaten, gebratene Champignons, Mozzarella, Apfel, Karotten, Aubergine, Zwiebel, Erdbeeren, Fenchel, cashewnüss, Hähnchen streifen in einer balsamessig-olivensäuc. **14,90€**
- 12) Carpaccio di Salmone**
Carpaccio von Lachs mariniert mit aperol und Kräutern. **15,90€**
- 13) Bruschetta alla fetta**
Bruschetta mit Fetta Käse, Cherry Tomaten und Olivenöl **10,90€**

Pasta – Nudeln

- 14) Agnoloti alla Parmigiana**
Gefüllt mit Aubergine, Mozzarella und getrockneten Tomaten, überbacken mit Tomaten Sauce **17,90€**
- 15) Ditali al Ragù di Funghi**
Kleine Röhre Nudel mit einer Pilz Ragù, Nüsse in einer Weißwein Sauce **16,90€**
- 16) Pasta della Casa**
Dünne Bandnudeln mit Steinpilzen auf Parmesankäse. **15,50 €**

Pesce – Fisch

- 17) Pesce Spada alla Griglia**
Schwertfisch gegrillt, mit Kräutern und Beilagen **28,90€**

Carne – Fleisch

- 18) Bistecca ai funghi misti**
Rumpsteak gebraten mit gemischter Pilzen dazu Beilage **26,50€**

Pizza del mese

- 19) Pizza Proud Sprout**
Pizza mit Parmesan crem, fior di latte, Rosenkohl, Südtirol, Speck, Rote Zwiebeln und timian. **14,90€**

Dessert

- 20) Crem Caramel e fragole** **7,90€**
Selbst gemacht cremig Pudding mit Erdbeeren servieren

Menu del Mese – Monatmenü

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü aus mehreren Gerichten dieser Karte zusammen:

- Aperitif
- Nr. 13
- Nr. 14
- Nr. 17 oder Nr. 18
- Dessert

p.P. 40,00 €

Vini del Mese – Weine des Monats**Vermentino Montecucco DOC**

(weiss, aromatisch trocken) 0,2 L 7,90 €
Flasche 27,90 €

Granbruno Toscana IGT

(rot, trocken) 0,2 L 7,90 €
Flasche 27,90 €