

Monatskarte Dezember

Aperitivo: "Americano" **6,90 €**
Mit Vermouth, Martini Rosso, Orangen und Eiswürfel.

Antipasti – Vorspeisen

- 11) Insalata Natalizia** **13,20 €**
mit Salat-Mix, Cherrytomaten, Lachs, Mozzarella, Kichererbsen, Paprika, Mais, Ananas, schwarze Oliven, Rotkohl, Walnüsse, Zwiebeln, Champignons, Apfel und Mandarinen in einer Balsamessig-Olivenölsauce.
- 12) Quaglie Agrodolce** **11,90 €**
Wachteln gebraten an einer Granatapfelsauce und Rucola.
- 13) Carpaccio di Salmone Invernale** **14,90 €**
Lachscarpaccio mit einer Marinade aus Amalfizitrone, garniert mit roten Beeren und Rucola.

Pasta – Nudeln

- 14) Pasta mista con Patate e Provolone montecata** **12,50 €**
Traditionelles Nudelgericht mit Kartoffeln und Provolonekäse geschwenkt, mit Parmesan.
- 15) Mezzelune di Natale** **14,90 €**
Halbmondförmige Ravioli mit Ricotta, gerösteten Mandeln und Trüffel in einer Buttersauce.
- 16) Pasta della Casa** **12,90 €**
Dünne Bandnudeln mit Steinpilzen auf Parmesankäse.

Pesce – Fisch

- 17) Stoccafisso alla Napoletana** **25,90 €**
Kabeljau Lions mit Oliven, Knoblauch, Kapern, Petersilie in einer leicht pikanten Tomatensauce.

Carne – Fleisch

- 18) Capriolo in Salmi** **27,50 €**
In Kräutern mariniertes Reh gebraten mit einer Rotweinreduktion.

Pizza del mese

- 19) Pizza Santa Claus** **13,90 €**
mit Oliven, Sardellen, Sultaninen und Endivien.

Dessert

- 20) Tartufo con mela flambate** **7,90 €**
Nusstartufo mit flambiertem Apfel.

Menu del Mese – Monatmenü

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

- Aperitif
- Nr. 13
- Nr. 15
- Nr. 17 oder Nr. 18
- Dessert

p.P. 36,90 €

Vini del Mese – Weine des Monats**Passoluna**

(weiss, aromatisch trocken) 0,2 L 7,00 €
Flasche **23,90 €**

Nero di Troia

(rot, trocken) 0,2 L 7,00 €
Flasche **23,90 €**