

WINTERZEIT



APERITIVI

PINK MINT mit Grapefruit – und Orangensaft, Ingwersirup, Minze, Soda, Eis und Secco ... *auch alkoholfrei!* 0,2l € 8,50

MIESMUSCHELN

mit Knoblauch, Lorbeer und feiner Weißweinnote
in Tomatensugo, dazu hausgemachtes Bauernbrot € 9,90

ARTISCHOCKEN - CREMESUPPE

mit Knoblauch, Sahne, gebratener Chorizo,
Mandelblättchen und Bauernbrot € 8,90

MAFALDINE

Bandnudeln mit gewelltem Rand in Pastinaken Creme,
gebratene Kalbsleber mit roten Zwiebeln € 20,90

STEINPILZ TORTELLINI

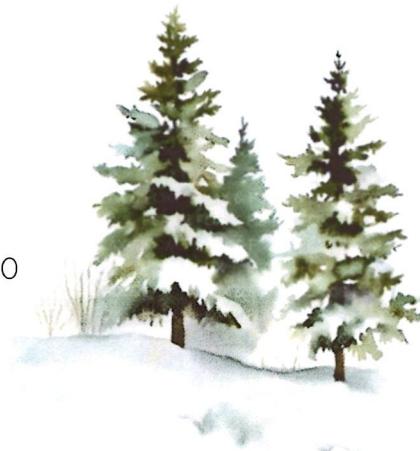
mit Rucola, Walnüssen und gehobeltem Grana Padano € 15,90
... mit drei gebratenen Riesengarnelen € 19,90

SÜBKARTOFFEL PIZZA

mit Pesto rosso, Mozzarella – Fior di Latte,
Rucola, italienischer Rohschinken € 15,90

KOKOS PANNA COTTA

auf Brombeer-Sauce mit Passionsfrucht-Granité € 7,90



WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

BIANCHETTO SAUVIGNON
Sauvignon Blanc
Weingut: Sacchetto | Italien, 2023
0,20l € 7,50 Fl. 0,75l € 28,00

Rotwein

VIRGO CAMPANIA IGP
Aglianico / Montepulciano
Weingut: Volla Raiano | Italien, 2023
0,20l € 7,50 Fl. 0,75l € 28,00