

# 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

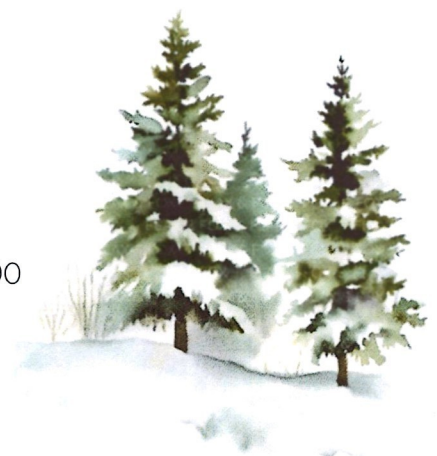
mit Rucola, Walnüssen und gehobeltem Grana Padano € 15,90  
... mit drei gebratenen Riesengarnelen € 19,90

## 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