

Wochenkarte

<u>Aperitiv:</u>	Aperol-Gin-Ingwer Spritz			8,00
<u>Weißwein:</u>	´22 Chiaro di luna Südtirol	IGT	0,25l	7,00
<u>Roséwein:</u>	´22 Shocking rosa Südtirol	IGT	0,25l	6,50
<u>Rotwein:</u>	´18 Rosso corsa Basilicata	IGT	0,25l	6,50
Grüne Spargelcremesuppe				6,50

Oktopus-Salat mit Oliven und Paprika auf Tomaten-Carpaccio				15,50
Grüner Spargel auf Kartoffelcreme mit schwarzem Trüffel				18,50
Schwertfisch-Carpaccio				15,50

Fettuccine mit Kalbsleber und Zwiebeln				13,50
Pasta Orechiette mit Kalbsragout				11,50
Hausgemachte Crespelle mit Kabeljau und Bärlauch gefüllt				13,50
Tagliolini mit schwarzem Trüffel				18,50
Linguine mit Gemüsestreifen und grünem Spargel				14,50
Risotto mit Pistazie und Goldbrassenfilet				16,00

Pizza mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola				14,00
Pizza mit Spanferkel-Schinken und Jalapenos				12,30
Pizza mit grünem Spargel und Lachs				14,50
Kalbs-Spareribs mit scharfer Tomatensauce				22,50
Rinderpaillard vom Grill				22,50
Seeteufel mit Kapern, Oliven und Sardellen in Tomatensauce				26,50
Garnelen- Tintenfischspieße vom Grill				23,50

Fantasia di Dessert				8,00
Hausgemachte Crema Catalana				7,00