Wochenkarte

Aperitiv:	*„ Lech Spritz“*	*Gin-Prosecco-Tonic-Orangensaft*		*7,00*
Weißwein:	*´22 Chiaro di luna Südtirol*	*IGT*	*0,25l*	*7,00*
Roséwein:	*´22 Shocking rosa Südtirol*	*IGT*	*0,25l*	*6,50*
Rotwein:	*´18 Rosso corsa Basilicata*	*IGT*	*0,25l*	*6,50*

Garnelencremesuppe	*7,50*

*****

Oktopus-Salat mit Oliven und Paprika auf Tomaten-Carpaccio	*15,50*
Weißer Spargel mit Speck und Balsamico-Zwiebeln	*15,50*
Bresaola mit Spargel und Parmesan	*15,50*

*****

Hausgemachte Fischlasagne mit Gemüse	*13,50*
Pasta Orechiette mit Pinienkerne, getrockneten Tomaten und Schafskäse gratiniert	*14,50*
Hausgemachte Bärlauchgnocchi mit Steinpilzen und Kirschtomaten	*15,50*
Pasta Cavatelli mit schwarzem Trüffel und Salsiccia	*18,50*
Linguine mit Venusmuscheln und Kirschtomaten	*14,50*
Risotto mit Spargel und Garnelen	*17,00*

*****

Pizza mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola	*14,00*
Pizza mit Spanferkel-Schinken und Pistazien	*13,30*
Pizza mit scharfer Ventrecina und roten Zwiebeln	*15,50*
Kalbsmedaillons mit Spargel gratiniert	*25,50*
„Tagliata di manzo alla Fiorentina“	*26,50*
Seeteufel in Zitronensauce mit Krabben	*26,50*
Goldbrasse vom Grill	*23,50*

*****

Fantasia di Dessert	*8,00*
Hausgmachtes Zitronenmousse mit Minze	*7,00*