

# Wir Empfehlen

## Aperitiv

### **Aperol Spritz**

Erfrischend-leichte Mix aus Aperol, Prosecco und Soda.

Prosecco mit Basilikum-Sorbett

### **Hugo**

Holunderblütensirup, Minzblätter, Limette, Prosecco und Soda.



0,2 l

€

3,90

0,1 l

3,90

0,2 l

3,90

## Vorspeisen

### **Bruschetta Italiana**

4 knusprige Knoblauchbrote mit angemachten Tomatenwürfeln



5,00

### **Tris della Casa**

ab. 2 Pers.

Pro. Pers.

mit Rinder Carpaccio, Tomaten Mozzarella Caprese, Vitello Tonnato und gebratene Steinpilze dazu ital. Baguette

9.50

## Aus frischem Fisch

### **Carpaccio di Pesce Spada**

Hauchdünne Schwertfischscheiben mit Zitronenmarinade angemacht dazu ital. Baguette

10.50

### **Carpaccio di Polpo**

Hauchdünne Scheiben aus gekochtem Oktopus mit Zitronenmarinade angemacht dazu ital. Baguette

10.50

### **Carpaccio di Salmone**

Hauchdünne Lachsscheiben mit Zitronenmarinade angemacht dazu ital. Baguette

10.50



Allergene Zutaten können beim Personal mündlich erfragt, und im Ordner eingesehen werden

## Nudelspezialitäten

€

### **Spaghetti alla Puttanesca**

in Oliven<sup>6</sup>, Kapern, Knoblauch, Sardellenfilets und Peperoncino (scharf)

8.50

### **Spaghetti con Scampi**

in Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino (scharf) und 3 Scampis



13.90

### **Spaghetti Mare Mare**

mit Seeteufel, Schwertfisch und Thunfisch in einer würzigen Tomatensauce

11.50

### **Fettuccine con Fegato**

Bandnudeln mit Zwiebeln und Kalbsleberstreifen

9,50

### **Fettuccine Boscaiola**

Bandnudeln mit frischen Champignons, Parmaschinken, Knoblauch und Broccoli, in Tomatensauce

9.40

### **Fettuccine Chef**

Bandnudeln mit Speck, Champignons in Tomaten-Sahnesoße

9.00

### **Fettuccine Papa**

Bandnudeln mit Oliven<sup>6</sup>, Zucchini, Olivenöl und Parmesan-flocken

8.50

### **Fettuccine Porcini**

Bandnudeln mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum

9.50

### **Fettuccine Gamberetti**

Bandnudeln mit Shrimps, Spinat und Knoblauch in Tomatensauce

9.00

### **Tagliatelle Verde al Burro**

Grüne Bandnudeln mit Kirschtomaten, Rucola und Salbei in Buttersauce

8.60

### **Tagliatelle Verde al Sapore**

Grüne Bandnudeln mit Zucchini und Shrimps in Tomatensauce

8.90

### **Tagliatelle Verde della Mama**

Grüne Bandnudeln mit Schinken<sup>1,2</sup>, Erbsen und Champignons in Tomaten-Sahnesoße

9.20

### **Tagliatelle Verde al Pepe**

Grüne Bandnudeln mit Hähnchenbruststücke in Grüner Pfeffersauce

9.50



Allergene Zutaten können beim Personal mündlich erfragt, und im Ordner eingesehen werden

## Fischspezialitäten

€

<b>90.Calamari alla Livornese-</b> Tintenfisch mit Oliven <sup>6</sup> , Kapern und Knoblauch in Tomatensauce	13,50
<b>92.Calamari al Vino Bianco-</b> Tintenfisch in Weißwein Pastetesauce	13,00
<b>93.Calamari alla Griglia-</b> Gegrillter Tintenfisch	13,00
<b>91.Salmone al Pepe Rosso-</b> Lachsfilet in roter Pfeffersauce	14,50
<b>94.Salmone al Limone-</b> Lachsfilet in Zitronensauce	14,00
<b>99.Salmone alle Erbe-</b> Lachsfilet in Kräutersauce	14,00



## Am Tisch filetiert

**Orata alla griglia**  
Gegrillte Dorade

**Branzino alla griglia**  
Gegrillte Wolfsbarsch



16.50

16.50

**Zu den Fischspezialitäten servieren wir Rosmarin-Ofenkartoffeln und Gemüse**

# Wein Empfehlung

## Weißwein

€

### Scaia Bianca Veneto IGT

Gl. 0,2 l 5.80

Fl. 0,75 l 19.50

Eine Nase von mittlerer Intensität und guter Komplexität. Anklänge von Akazie und Jasminblüte unterstreichen die Komplexität dieses Weins. Das Bouquet beeindruckt mit Zitrusnoten wie Ananas, Grapefruit und Orange. Begleitet von leichten Anklängen von Apfel, Birne und Mango.

Auf der Zunge warm und sanft, aber zugleich frisch. Mit einem angenehm bitteren Abgang.

### Monte Pietroso bianco Sicilia IGT

Gl. 0,2 l 3.80

Fl. 0,75 l 17.50

Chardonnay und Cataratto werden hier separat vinifiziert und dann zu einer Cuvée zusammengeführt. Er besticht mit einer sonnenverwöhnten, strohgelben Farbe; das Bouquet ist duftig mit floralen Noten. Im Geschmack vollmundig und fruchtig leicht. .

## Rotwein

### Primitivo Puglia IGT

Gl. 0,2 l 3.90

Fl. 0,75 l 17.50

Jedoch ist das keineswegs gemeint. Primitivo hat nichts mit primitiv zu tun, sondern bedeutet früh?. Die Rebsorte ist sehr früh reif. Sie wird meist schon in der zweiten Augushälfte gelesen. Dabei ist der Primitivo eine der hochwertigsten autochthonen Rebsorten des tiefen Südens. Im Glas haben wir einen eleganten, harmonischen Wein mit Fruchtfülle und schmeichelnder Beerenfrucht. Der Primitivo Salento schillert in mittleren Kirschtönen. Ein sanfter Abgang schließt sich an.

### Nero d'Avola IGT

Gl. 0,2 l 3.90

Fl. 0,75 l 17.50

Der Nero d'Avola, auf deutsch "Der Schwarze von Avola", ist die Nobel-Rebsorte Siziliens. Frische Aromen von Erdbeeren und Maulbeeren mischen sich mit vollwürzigen italienischen Kräutern und lassen mit spontaner Begeisterung die innere Sonne aufgehen.