

Vorspeisen und Salate

Rinder-Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan	18,00
Großer gemischter Salat mit - gratiniertem Ziegenkäse	18,00
- Riesengarnelen	19,00
- Thunfisch und Ei	18,00
- grünem und weißem Spargel	19,00
Burrata mit Tomaten und Avocado	19,00
Antipasti „Bar Italia“ für 2 Pers. Hausgemachte italienische Vorspeisen nach saisonalem Marktangebot	21,00
Italienische Brotzeit für 2 Pers. Taleggiokäse, Gorgonzola, Salami Milano, Mortadella und Parmaschinken mit Oliven und Feigensenf	29,00

Pasta

Tortiglioni all´arrabbiata pikantes Tomatensugo mit Peperoncini	16,00
Linguine al tonno mit Thunfisch, Tomatensugo, Kapern und Oliven	19,00
Tortiglioni mit grünem Spargel und Cherrytomaten in Zitronen-Sahnesoße	20,00
Linguine con Gamberi aglio e olio mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl	22,00

Hauptspeisen

Regionaler weißer Spargel mit Parmaschinken und Rosmarin-Drillingen dazu Sauce Hollandaise	21,00
Scampi Diavola Riesengarnelen mit pikant-fruchtiger Sauce, Brot	22,00
Piccata alla Milanese Paniertes Schnitzel vom regionalen Susländer Weideschwein mit weißem Spargel und Rosmarin-Drillingen	28,00
Scaloppine al limone Schnitzel mit saisonalem Ofengemüse und Rosmarin-Drillingen	29,00
Lachsfilet alla griglia Frisches Lachsfilet mit saisonalem Ofengemüse und Rosmarin-Drillingen	29,00

Hausgemachte Desserts

Panna Cotta mit Waldfruchtsauce	7,00
Tartufo Limoncello	8,00
Profiterol Pistaccio	9,00

Aperitif des Monats

Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Zitronenscheibe	8,50
--	------