

Wochenkarte - The week 's special

Pizza der Woche: Carlo Rucola, Parmaschinken Parmesan 15.90 €
 Pizza of The Week: with Rocket-parma ham and parmiggi

Tagesmenü: 3 Gänge (siehe Tafel)

Dinner for two (siehe Tafel) all included pro Pers 59.00 € 118.00 €

Vorspeisen

Beginning course

Fischsuppe mit Safran (fish soup with saffron) 11.50 €

Mozzarella Burrata mit Parmaschinken und Tomaten 15.50 € 17.50 €

burrata mozzarella with parma ham and tomatoes

Vitello Tonnato 14.50 € 16.50 €

cold veal with tuna fish sauce

Baby-Spinatsalat mit Ziegenkäse und Honig vom Grill 13.90 € 15.90 €

grilled goat cheese on baby spinach salad and honey

Rucolasalat mit Austernpilze vom Grill und Kirschtomten 12.90 € 14.90 €

Rocket salad with grilled oister mushrooms

Mediterrane Vorspeisen 14.90 € 16.90 €

Antipasti from the buffet

Saisonsalat mit Baby Calamari vom Grill 15.90 € 18.90 €

season salad with grilled baby squid

Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße (Lachs u. Tunfisch) 14.90 € 16.90 €

tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce

Calamari oder Gamberini in Weisswein-Knoblauch-Sosse 15.90 € 18.90 €

Baby squid or shrimps with white-wine-garlic sauce

Pasta

Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola 15.90 €

Potatoes dumplings with Spinach and gorgonzola cheese

Lumaconi mit gem. Pilzen 16.90 €

Lumaconi -snail pasta with mix mushrooms

Penne Antica mit Speck, Austernpilze und Kalbsragú 16.90 €

penne with veal ragout, oister mushrooms and bacon

Tagliatelle mit Calamari, Zucchini, Oliven und Kirschtomaten 18.50 €

Tagliatelle with baby squid, zuccinis, olives and sherry tomateos

Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto 16.50 €

with penne with spicy tomatoe and tagliatelle with basil sauce

Fagottini gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse und Nüsse 15.90 €

fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce

Spaghetti alle vongole veraci 18.90 €

spaghetti with clams

Spaghetti Scampi in Wein-Hummersosse 18.90 €

spaghetti wih crawfish and lobster cream sauce

Spaghetti Tassilo (Oliven tr. u. fr. Tomaten u. Aglio) scharf 14.90 €

with olives, tomatoes and garlic spicy

Risotto oder Spaghetti "MARE" 17.90 €

risotto or spaghetti with sea food

Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr. Gemüse)

Meat (with potatoes and vegetables)

Rinderfilet Straccetti vom Grill mit Rucola und Parmesan 29.90 €

beef filet straccetti with rocket and parmiggiano

Entrecote vom Grill con Cipolla-mit Zwiebeln und Kalbsjus 28.50 €

grilled sirloin beefsteak with onions and veal juce saoce

Junglammkotlets vom Grill auf Tomatenbett 36.50 €

grilled lamb chop on tomatoes beed

Piccata mit Tagliatelle Basilikum (mit Ei paniertes Kalbfilet) 27.50 €

piccata veal with basil-tagliatelle

Scaloppina (Kalbfilet) mit fr. Pilzen a la creme 28.50 €

veal 's scallops with mix mushrooms -cream sauce

Rinderfilet vom Grill mit Barolososse 36.50 €

grilled beef filet with barolo red wine sauce

Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranzn haben

informieren Sie das Servicepersonal, damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann. Im Gastraum befindet sich eine Haushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe der Lebensmittel.

Seite 1 - Bitte blättern

Fischgerichte (mit Reis und Salat) oder mit fr.Gemüse)

Fish (with rice and salad)

Scampi vom Grill grilled prawns	31.90 €
Rombo alla Griglia (Turbot) Baby-Steinbutt Grilled Turbot	34.90 €
Sogliola - Seezunge vom Grill grilled Sole	31.90 €
Baby-Calamari vom Grill grilled baby squid	28.50 €
Branzino vom Grill (Wolfbarsch) grilled Bass	31.90 €
Dorade vom Grill (Goldbrasse) grilled daurade	29.90 €
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade) grilled different kinds of fish and shrimps	32.90 €
Lachsfilet poschiert in Weißwein-Zitronensosse salmon filet with white wine -lemon sauce	32.90 €
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole) different kind of fish with saffron wine sauce	32.90 €

Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme strawberries with mascarpone cheese cream	11.50 €
Walnuss-Eis mit warmen Feigen walnut ice-cream with hot fig	8.90 €
Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts) Dolce Casa (mixed desserts of house)	11.50 €
Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú) profiterols-chocolatecake-tiramisu	8.50 €
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten italian cream with fruits and raspberries	9.50 €
Tartufo al cioccolato mit Früchten chocolate parfait with fruits	8.50 €
Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten chocolate cake (warm) with fruits	8.50 €
Tiramisú mascarpone cheese cake	9.00 €
Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten ice-cream slice with candied fruits	7.90 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis hot raspberries with ice-cream vanilla	8.50 €
Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka lemon sherbet with wodka and kiwi	11.50 €
Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten homemade amarettoparfait with fruits	9.50 €
Mousse au chocolat mit Früchten vanilla and chocolate mousse with fruits	9.50 €

0,25 l Flasche

Weißwein: Grillo Stemmari Sicily	8.50 €	25.50 €
Weinwein: Souvignon Blanc 921	8.50 €	25.50 €
Weißwein: Chardonnay 921	8.50 €	25.50 €
Weißwein: Langhe Arnaise Piemont	12.00 €	36.00 €
Weißwein: Gavi di Gavi Piemont	12.00 €	36.00 €
Weißwein: Lugana Bulgarini Lago di Garda	12.00 €	36.00 €
Rotwein: Negro Amaro Apulien	9.00 €	27.00 €
Rotwein: Nero di Troia Apulien	10.50 €	31.50 €
Rotwein: Primitivo Apulien	9.00 €	27.00 €
Rotwein: Brunello di Montalcino Spezial	22.00 €	66.00 €
Rotwein: Barolo Piemont Spezial	21.00 €	63.00 €
Rotwein: Rosso Bruno Bulgarini lago di Garda	12.00 €	36.00 €