

ANTIPASTI

CAPONATA CON BURRATA DI BUFALA, GAMBERETTI E PESTO AMALFITANO

Neapolitanische Auberginen-Caponata (süß-sauer), Büffel-Burrata, Garnelen und Amalfi-Pesto.
Neapolitan aubergine caponata (sweet and sour), buffalo burrata, shrimps and amalfi pesto.

16,-

INSALATA PRIMAVERA CON VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGIO DI CAPRA

Blattsalate mit Balsamico Dressing, gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse.
Season salad with balsamic dressing, Grilled vegetable and goat cheese.

16,-

PASTA

RAVIOLI DI AGNELLO AL BURRO E SALVIA

Mit Lamnbraten gefüllte Ravioli in Butter, Salbei und Parmesan.
Ravioli of braised lamb shank in a sauce of butter, sage and Parmigiano.

16,-

SPAGHETTI CHITARRA CON ZAFFERANO, GAMBERI E ZUCCHINE

Spaghetti Chitarra mit Safran Tiefseegarnelen und sautierten Zucchini-Streifen.
Spaghetti chitarra with Sicilian red prawn on sautéed vegetable marrow.

17,-

CALAMARATA AL SUGO DI TRIGLIE CON FINOCCHIO E PEPERONCINO

Calamarata an Rotbarben-Sugo, Tomaten, Fenchel vom Rost und Chili.
Calamarata with red mullet, tomatoes, roasted fennel and chilli.

16,-

FISCH

TRANCIA DI SALMONE NORVEGESE CON CONCHIGLIA, ASPARAGI E SALSA DI ANETO

Tranche vom norwegischen Lachs und Jakobsmuschel mit grünem und weißem Spargel auf cremiger Chardonnay-Dill-Sauce.
Norwegian salmon and scallop with green and white asparagus, creamy dill chardonnay sauce.

27,-

SPIEDO DI CALAMARI CON GAMBERI, PULPO, PANE AROMATICO E SALSA CRUDA DI POMODORO

Tintenfisch-Spieß mit Garnelen, Pulpo, aromatisches Brot und roher Tomaten-Sauce.
Skewered squid with shrimps, pulpo, aromatic bread and raw tomato sauce.

25,-

FLEISCH - MEAT

FILETTI DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO CON ASPARAGI GRATINATI

Gebratene Lammfilets in Pistazien-Kräuterkruste und Pecorinokäse mit gratiniertem Spargel.
Roast filled of lamb with pistachio herb crust with pecorino cheese and asparagus gratin.

28,-

PETTO DI FARAONA ALLA FIAMMA CON ASPARAGI ARROSTO, PEPERONCINI. SALSA DI LIMONE E ORIGANO

Perlhuhnbrust mit geröstetem grünen Spargel, Paprikastreifen und Tomaten in Oregano-Sauce.
Braised corn-fed guinea fowl with roasted asparagus, peppers, capers and a lemon oregano sauce.

25,-

DESSERT

CREME BRÛLÉ ,SCHIUMONE DI CIOCCOLATO, FRAGOLE E MASCARPONE

Crème brûlée, Chocodemousse, Erdbeeren und Mascarpone. *Crème brûlée, chocolate mousse, strawberries and mascarpone.*

10,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2015 CHARDONNAY GRAVE DEL FRIULI

DOC **Terre Magre**

weiß *Intensiv und hell strohgelb mit goldenen Reflexen. Bouquet mit fruchtigen Noten von Apfel, Birne.*
white *Intense and bright straw yellow with golden reflections. Bouquet with fruity notes of apple and pear.*

(0,75l 32,-) 0,1l 4,90

2014 CABERNET SAUVIGNON FRIULI GRAVE

DOC **Terre Magre**

rot *Würziger Wein mit Noten von Pfeffer und roten Beeren. Vollmundige, würzige Tannine mit langem Nachhall.*
red *Spicy wine with notes of pepper and red berries. Full-bodied, spicy tannins with a long finish.*

(0,75l 34,-) 0,1l 4,90

Taste of Italy - Menüs Dishes

Täglich von 12-15Uhr Daily from 12-3pm

Die nachfolgenden **3-Gänge-Menüs** sind sehr kompakt und leicht bekömmlich, ideal um einen Querschnitt anspruchsvoller italienischer Küche in der Mittagspause auszuprobieren. *The following 3-course dishes are very compact and easily digestible, ideal for trying out a cross section of exquisite Italian cuisine during lunch break.*

ANTIPASTI

CAPONATA CON BURRATA DI BUFALA, GAMBERETTI E PESTO AMALFITANO

Neapolitanische Auberginen-Caponata (süß-sauer), Büffel-Burrata, Garnelen und Amalfi-Pesto.
Neapolitan aubergine caponata (sweet and sour), buffalo burrata, shrimps and amalfi pesto.

&

PASTA

CALAMARATA AL SUGO DI TRIGLIE CON FINOCCHIO E PEPERONCINO

Calamarata an Rotbarben-Sugo, Tomaten, Fenchel vom Rost und Chili.
Calamarata with red mullet, tomatoes, roasted fennel and chilli.

/

FISCH

SPIEDO DI CALAMARI CON GAMBERI, PULPO, PANE AROMATICO E SALSA CRUDA DI POMODORO

Tintenfisch-Spieß mit Garnelen, Pulpo, aromatisches Brot und roher Tomaten-Sauce.
Skewered squid with shrimps, pulpo, aromatic bread and raw tomato sauce.

/

FLEISCH - MEAT

FILETTI DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO CON ASPARAGI GRATINATI

Gebratene Lammfilets in Pistazien-Kräuterkruste und Pecorinokäse mit gratiniertem Spargel.
Roast filled of lamb with pistachio herb crust with pecorino cheese and asparagus gratin.

&

DESSERT

DIMMI DI SÍ

Zarte Dessertvariation und Früchten. *Delicate dessert variation and fruits.*

PASTA-MENUE 26,- | FISCH-MENUE 29,- | FLEISCH/MEAT-MENUE 30,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2015 CHARDONNAY GRAVE DEL FRIULI

DOC Terre Magre

weiß intensiv und hell strohgelb mit goldenen Reflexen. Bouquet mit fruchtigen Noten von Apfel, Birne.
white Intense and bright straw yellow with golden reflections. Bouquet with fruity notes of apple and pear.

(0,75l 32,-) 0,1l 4,90

2014 CABERNET SAUVIGNON FRIULI GRAVE

DOC Terre Magre

rot würziger Wein mit Noten von Pfeffer und roten Beeren. Vollmundige, würzige Tannine mit langem Nachhall.
red Spicy wine with notes of pepper and red berries. Full-bodied, spicy tannins with a long finish.

(0,75l 34,-) 0,1l 4,90