

S

Champagner Taittinger

0,375 l 36,00

Tocco Rosso

5,90

Prosecco, Campari, Mineralw., Holunderblütensirup, Minzblätter, Limette

P

Hugo

5,90

Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minzblätter, Limette

E

Antipasto Casertana

12,50

mit Parmaschinken, Büffelmozzarella und Melone

Antipasti

C

Gnocchi dello Chef

10,00

mit Krabben, Zucchini ragout und Cherrytomaten

Secondi

I

Calamarata Salernitana

23,90

gebratene Calamari, Scampi, Garnelen und Venusmuscheln in Tomatensauce verfeinert mit Prosecco

Scaloppa al Limoncello

18,70

Kalbsrückenmedaillons mit Limonensahnesauce dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

A

Pizza Estate

10,50

mit Büffelmozzarella, frischen Tomaten und Basilikum

L

Panna Cotta ai Frutti di Bosco

6,50

mit Waldfruchtsoße

Dolce

I

Chará Chardonnay Salento IGT

0,2 l 6,50

Apulien

0,7 l 22,50

Intensive Dufteindrücke von tropischen Früchten wie Bananen und Ananas.

Warmer und weicher Geschmack.

T

Vino Rosso

Negroamaro IGP

0,2 l 6,50

Apulien

0,7 l 22,50

Faszinierende frische Noten nach vergorenen Trauben, reifen roten Früchten und leichten Anklängen nach Tabak und Kakao.

A