

Unsere Empfehlungen

Aperitivi

Martini Dry & Olive. ...der Klassiker 5,80

Crémant Rosé De Limouxr, Frankreich 0,1 6,00

Antipasti

Rote Beete Carpaccio 16,80

auf Rucola mit Schafskäse, gerösteten Pinienkernen mit Honig-Senf Vinaigretten

Secondi

Cannelloni al Forno 17,20

gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Käse überbacken

Scaloppa Parmigiana 29,30

Kalbschnitzel mit Mozzarella überbacken in Rosésahnesauce mit Spaghetti

Pizza Bufala 18,60

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum & geröstete Pinienkerne

Gamberoni gratinati 31,00

Riesengarnelen gratiniert mit Kräutern und Parmesankruste dazu Rosmarinkartoffeln und kleinen Salat

Dolci

Panna Cotta 8,70

mit Brombeersauce

Langhe Arneis 0,2 l 8,50

DOC, Roberto Sarotti, Piemont

Gelb mit goldenen Reflexen, verführerisches Aroma von frischen Früchten und Mandelblüte. Fein und ausgewogen, sehr komplex am Gaumen.

Barolo 0,2 l 14,80

DOGC, Piemont, Vollmundiger und ausgewogener Wein mit reifen Fruchtaromen von Schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit würzige Noten von Kräutern. Nelken, Lakritze und getrockneten

