

E

Aperitivi

Champagner Taittinger 0,375 l 36,00

Tocco Rosso 5,90

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

X

Hugo 5,90

Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minzblätter, Limette

Antipasti

T

Vitello Tonnato 11,90

Kalbfleisch dünn geschnitten in einer leichten Thunfischsauce

Secondi

R

Gnocchi alla Pugliese 11,50

mit Putenstreifen, Paprika und Zucchini in Tomaten-Pesto-Sauce

A

Bistecca alla Boscaiola 22,50

Gebratenes arg. Rumpsteak mit verschiedenen Pilzen und Lauchzwiebeln in einer feinwürzigen Weißwein-Tomaten-Sahnesauce dazu Rosmarinkartoffeln

K

Terrina di Pesce Amalfitana 22,50

Gedünstete Meeresfrüchte und Fischragout in einer feinen Limetten-Minzsauce mit frischem Chili verfeinert dazu Rosmarinkartoffeln und kl. Salat

A

Pizza Estate 13,50

mit Tomatensauce, Käse, Lachs, Spinat und Mascarpone

Dolce

Panna Cotta frutti di Bosco 6,50

Panna Cotta mit Waldfruchtsauce

R

Vino Bianco

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.

E