

TAGESKARTE

Freitag, 03.09.10

- MENUEMPFEHLUNG VOM CHEF: 11,90

*Lachsmedaillons in Martinisofse auf Kürbisragout, dazu
Koriander- Basmatireis*

entweder vorher: gemischter Salat

oder nachher: Tiramisú nach klassischer Art

oooooooooooooooo

- *Piatto di antipasti fatti in casa* 6,90

Gemischte, frisch zubereitete Vorspeisen aus der Vitrine

- *Insalatona con caprino al fieno, mais* 7,90

e salsina al miele e balsamico

*Salatteller mit biologischem Ziegenkäse in Heu gereift, Mais u. Honig-
Balsamicodressing*

- *Pennette al ragú di vitello* 7,90

„ mit Kalbsragout und mit Parmesan verfeinert

- *Piadina al tonno nobile* 6,20

„ mit Yellow-Fin-Thunfisch, marinierten Zwiebeln, Rucola u Tomaten

- *Insalata mista* 3,50

Gemischter Salat

- *Insalata mista con mozzarella* 4,50

Gemischter Salat mit Mozzarella

- *Tiramisú classico* 2,90

klassischer Tiramisú

*Falls unser Tagesmenü Ihnen nicht zusagen sollte, haben Sie immer die
Möglichkeit, entweder:*

Pasta mit klassischer Tomatensoße (6,90),

mit Pesto-ligure (6,90) oder

mit Carbonara-Soße (7,50) zu bekommen

Weinempfehlung:

- *zum Salatteller:* Malvasia "Callas" Monte d. Vigne Glas 0,1l 2,90

- *zu den Antipasti:* Pignoletto Cinti Glas 0,1l 2,30

- *zum Menu:* Rio del Tordo La Tosa Glas 0,1l 2,20

- *zur Piadina und zu
zu den Linguine:* Rio del Tordo La Tosa Glas 0,1l 2,20