

TAGESKARTE

Montag, 25.09.17

- **Piatto di antipasti fatti in casa** ^{g, h, d, r} 9,50
Gemischte, frisch zubereitete Vorspeisen aus der Vitrine
- **Mafalde con ragù d'anatra** ^{g, a} 10,90
Mafalde mit Entenragout in Weißweinsosse, mit nativem Olivenöl und Parmesan verfeinert
- **Piädina cotto e funghi** ^{a, g} 7,90
Piädina mit „Cotto“-Schinken, Champignons, Montasiokäse, Tomaten und Rucola
- **Spaghetti al ragù di mare** ^{d, h, a} 10,90
Spaghetti mit Meeresfrüchtenragout in delikater Weißweinsosse, mit nativem Olivenöl verfeinert
- **Insalatona con melone e millefoglie** ^g 9,90
Großer Salatteller mit in Marzeminowein gereiftem Montasiokäse und Honigmelone, mit nativem Olivenöl und Balsamico verfeinert
- **Insalatona con vitello tonnato e pesche** ^{g, h} 10,90
Salatteller mit Vitello Tonnato und Nektarinen, mit nativem Olivenöl und Balsamico verfeinert
- **Piccola insalata mista** (nur als Beilage) 2,90
Kleiner gemischter Salat
- **Insalata mista con mozzarella** ^g 6,90
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Insalata mista** 4,90
Gemischter Salat
- **Mousse al melone** ^{g, a} 3,50
Honigmelonen-Mousse

Pasta mit klassischer Tomatensoße und Parmesan^{a, g} (7,20)

mit Pesto ligure und Parmesan^{a, g} (7,20) oder mit Carbonara-Soße und Parmesan^{a, g} (7,90).

- zu den Antipasti: Vernaccia di San Gimignano^o Glas 0,1l 3,30
- zum Vitello Tonnato: Cerasuolo di Vittoria^o Glas 0,1l 3,70
- zu den Spaghetti: Pinot Grigio Sturm^o Glas 0,1l 4,10
- zu den Mafalde: Vardò Collì Maceratesi Riserva^o Glas 0,1l 3,90
- zur Piädina: Biancolella Ischia^o Glas 0,1l 3,40
- zum Genießen: Sauvignon Glögglhof^o Glas 0,1l 4,20
- zum Salat: Primitivo Rosé^o Glas 0,1l 3,20