

TAGESKARTE

Mittwoch 17.01.18

- **Piatto di antipasti fatti in casa**^{g, h, d, r} **9,90**
Gemischte, frisch zubereitete Vorspeisen aus der Vitrine
- **Lasagna della festa**^{a, g} **11,50**
Lasagne mit Rinderragout in Rotweinsauce und Rote-Bete-Bechamel, mit Parmesan verfeinert
- **Vellutata di carote con zenzero e parmigiano**^g **5,90**
Karottencremesuppe mit nativem Olivenöl und Parmesan verfeinert
- **Linguine del contadino veneto**^{a, g} **9,50**
Linguine mit Kichererbsencreme, Radicchio und Tomatenwürfeln, mit Parmesan und nativem Olivenöl verfeinert
- **Insalata sfiziosa con polpo e lattuga cappuccina**^{a, g} **10,90**
Salatteller mit Oktopus, Chicorie Kartoffeln und Oliven auf Kopfsalat, mit nativem Olivenöl verfeinert
- **Insalatona con formaggio Trelatti**^{a, g} **9,50**
Großer Salatteller mit Trelatti-Käse (aus Büffel-, Kuh- und Ziegenmilch), mit Balsamicodressing verfeinert
- **Piccola insalata mista** (nur als Beilage) **3,50**
Kleiner gemischter Salat
- **Insalata mista con mozzarella**^g **6,90**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Insalata mista** **4,90**
Gemischter Salat
- **Parfait al croccante e pandoro siciliano**^{g, a} **3,50**
Krokant-sizilianische Hefeteigspezialität-Halbgefrorenes

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

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

- zu den Antipasti: Rosato Collemattoni Toscana Glas 0,1l 3,20
- zum Genießen: Per'e Palummo Ischia^o Glas 0,1l 3,90
- zum Oktopus-Salat: Biancolella Ischia DOC^o Glas 0,1l 3,40
- zu den Lasagne: Gattinara DOCG^o Glas 0,1l 4,90
- zum Trelatti-Salat: Sauvignon Princic Glas 0,1l 4,90
- zur Suppe: Bellone Lazio IGT^o Glas 0,1l 3,20
- zu den Spaghetti: Rosato Collemattoni Toscana Glas 0,1l 3,20