

TAGESKARTE

Freitag 16.03.18

- **Piatto di antipasti fatti in casa**^{g, h, d, r} **9,90**
Gemischte, frisch zubereitete Vorspeisen aus der Vitrine
- **Filetto di merluzzo croccante con insalatina**^d **12,90**
Kabeljaufilet, kross gebraten, dazu ein Salat aus Kartoffel, Chicorie und Cocktailtomaten
- **Vellutata di zucchini al parmigiano**^{a, g} **5,90**
Zucchini cremesuppe, mit nativem Olivenöl und Parmesan verfeinert
- **Linguine con radicchio al balsamico**^{a, g} **8,90**
Linguine mit Radicchio in Balsamico-Soße, mit nativem Olivenöl und Parmesan verfeinert
- **Pennette scampì, spinaci e pomodoro**^{h, a} **10,90**
Pennette mit Scampì, Spinat und Tomatenwürfeln in Weißweinsauce, mit nativem Olivenöl verfeinert
- **Burrata tricolore con olio e balsamico**^g **9,90**
Burrata (im Inneren dieser Mozzarellaspezialität schlägt ein köstliches Herz, eine cremige Liaison aus gezupften, weichen Mozzarellafäden gemischt mit kühler Sahne) auf Tomatencarpaccio und Rucolasalat, mit nativem Olivenöl und Balsamico verfeinert
- **Insalatona con trelatti e rape rosse**^g **9,90**
Großer Salatteller mit „Trelatti-Käse“ vom Kult-Molkerei Perenzin (aus Kuh-, Büffel- und Ziegenmilch) und Rote Bete, mit Frenchdressing verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella**^g **6,90**
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Insalata mista** **4,90**
Gemischter Salat
- **Tiramisù classico**^{g, a} **3,50**
Tiramisù classico

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

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

- zu den Antipasti: Abruzzo Bianco DOC Glas 0,1l 3,00
- zum Fisch: Villa Campagnaro Ischia DOC ° Glas 0,1l 4,90
- zum Burrata: Abruzzo Bianco DOC Glas 0,1l 3,00
- zu den Pennette: Friulano Gori Glas 0,1l 3,60
- zu den Linguine: Adone Toscana IGT ° Glas 0,1l 3,20
- zur Suppe: Cerasuolo Col del Mondo Glas 0,1l 3,20
- zum Salat: Villa Campagnaro Ischia DOC ° Glas 0,1l 4,90