

# TAGESKARTE

Donnerstag 21.02.19

- **Piatto di antipasti fatti in casa** <sup>g, h, d, r</sup> **9,90**  
Gemischte, frisch zubereitete Vorspeisen aus der Vitrine
- **Pastin con patate fritte e insalatina** **11,90**  
Pastin (herzhaft gewürztes Schweine- und Rindhackfleisch: eine kulinarische Spezialität aus den Dolomiten, die man sich auf keinen Fall entgehen lassen darf!) vom „Kult-Metzgerei“ Conz, mit Country-Pommes und Wildkräutersalat
- **Vellutata di cavolfiore con mandorle e pesto** <sup>g</sup> **5,90**  
Blumenkohlcremesuppe, mit Mandeln und hausgemachtem Pesto verfeinert
- **Pennette con broccoli bio e mandorle** <sup>g, a</sup> **9,90**  
Pennette mit Bio-Broccoli und Mandeln in würziger Tomatensoße, mit Oregano, nativem Olivenöl und Parmesan verfeinert
- **Linguine con ragù di chianina** <sup>g, a</sup> **10,90**  
Linguine mit „Chianina“-Ragout (die toskanische Chianina ist die größte und älteste Fleischrinder-Rasse weltweit. Zartes, saftige Fleisch und eine feine Marmorierung zeichnen die Stücke aus), mit Parmesan verfeinert
- **Insalatona con millefoglie al marzemino** <sup>g</sup> **10,90**  
Großer Salatteller mit in Marzeminowein gereiftem Cividalekäse, mit Blutorange-Vinaigrette verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella** <sup>g</sup> **6,90**  
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Insalata mista** **4,90**  
Gemischter Salat
- **Tiramisù all'arancia tarocco** <sup>a, g</sup> **3,50**  
Blutorange-Tiramisù

Pasta mit klassischer Tomatensoße und Parmesan <sup>a, g</sup> (7,50)

mit Pesto ligure und Parmesan <sup>g, g</sup> (7,50) oder mit Carbonara-Soße und Parmesan <sup>g, g</sup> (7,90)

- zu den Antipasti: Arneis Negro Glas 0,1l 3,70
- zur Suppe: Venticinque Sauvignon Glas 0,1l 3,20
- zu den Pennette: Vigna del Lume Ischia Glas 0,1l 4,90
- zum Genießen: Vigna del Lume Ischia Glas 0,1l 4,90
- zum Pastin: Le Martine Toscana 2013 Glas 0,1l 5,90
- zum Salat: Cerasuolo San Lorenzo Glas 0,1l 3,20
- zu den Linguine: Raboso Potestà Glas 0,1l 4,20