

Als Aperitiv: Glas Prosecco vom Fafo 3.80

Aperol Spritz 5.90

Kartoffelcarpaccio mit frischem Trüffel u. Wachtelei 13.80

Tartar vom frischen Tuna mit Kapern u. Himbeerdressing 12.80

Oktopus und Artischocke auf Babysalat 12.80

---

Fusilli mit frischen Niesmuscheln und roten Bohnen 10.80

## Hausgemachte Teigwaren!

Guocchi mit Scampi und Oktopus in Pistazienpesto 13.80

Tagliolini mit Rinderfilet und Steinpilzen 12.80

---

Filet's vom St. Petersfisch mit Artischockenherzen 18.50

Goldbrasse im Bohnenbett 24.50

Gemischter Fischteller vom Grill 19.80

Pizza mit Mais, Thunfisch, roter Zwiebel u. Mozzarella 9.30

Pizza mit Salsiccia, Rucola und Parmesansplittern 10.50

---

Kalbsleber mit frischem Salbei in Butter 16.50

Rinderleudensteak in Parmesankruste an Balsamico 19.80

Perlhuhnbrust mit Eila Zwiebel in Rotweinsosse 18.50

---

## Unsere Weineempfehlung:

Grechetto 2010 Umbria 0,75 ltr. 18.50

Merlot 2009 Trentino " 19.50

## ... und als Dessert:

Panna cotta mit frischen Früchten 5,-

Crema catalana mit Mandeln 5,-

Soufflè al cioccolato 5.50

Dessertkomposition nach Art des Hauses 7.90