



Unsere Weinempfehlung:

Aperitif:

Bellini

Prosecco / Pfirsichpüree
0,1l 5,90 €

Weißwein:

Muskateller

Weingut Isele (lieblich)
0,2 l 7,50 €

Sauvignon Blanc

Weber, Ettenheim
0,2 l. 7,50 €.

Rotwein:

Cuvée Maximilian

Weingut Johner, Kaiserstuhl
0,1 l. 4,50 €. 0,2 l. 8,50 €. 0,75l. Fl. 30 €#



Vorspeisen

CARPACCIO DI MANZO ALLE VERDURE

Carpaccio von argentinischem Rind / frisches Gemüse / Grana Padano Käsesplitter

13,50

BRUSK^hETTA NOSTRA

½ Pinsa / marinierte Tomaten / Basilikum

8,50

BRUSK^hETTA ALLE VERDURE

½ Pinsa mit Mozzarella und frischem Gemüse

10,50

TONNATO A MODO MIO

Klassiker Vitello Tonnato nach Art des Hauses: ^{M,E}

Dünne Scheiben von Wagyu Rind, mit Thunfischcrème, Rucola, Cherrytomaten(kalte Vorspeise)

15,50

BURRATA

Mozzarella mit cremigem Kern | Rucola | Cherrytomaten | Rohschinken ^A

14



Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,50 €.

GROBER GEMISCHTER SALAT 8,50 €

INSALATONE CON POLLO (Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesansplitter) 12,50 €

Pasta

MEZZELUNE ALLA CRUDAIOLA

Frische, mit Rucola gefüllte Halbmondravioli | Pesto | Cherrytomaten | Oliven | Mozzarella ^{AI}
13,50

TAGLIOLINI AL RAGÙ

Frische Eierspaghetti | Mit Ragout alla Bolognese | geriebener Hartkäse ^{AI}
12,50

PENNE AL PESTO E SALMONE AFFUMICATO

Mit Pesto und Räucherlachs
13,50

SPAGHETTI CON ALICI E POLVERE DI POMODORO

Mit frischen Sardellen | Knoblauch | Olivenöl | getrocknete Tomaten
12,50

*Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite, alle Preise in Euro



Hauptgerichte

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

I Pommes I Beilagensalat ^A

15,50 €

HÄHNCHENBRUST ROULADE

Mit Brauner Sauce I Taglionini in Butter – Salbeisauce als Beilage ^l

17,50

MAIALINO

Milchspanferkell I niedertemperaturgegart I Pfifferlinge I Demiglace I Kartoffeln

18 €

KALBSLEBER „ALLA VENEZIANA“

Mit Zwiebeln I Demiglace I Gemüse und Kartoffeln

15,50 €

POLPETTE DI TONNO

Hausgemachte Thunfischbällchen I Erbsencrémesauce I Beilagensalat

15,50 €



Desserts

TORTINO AL CIOCCOLATO

Schokoladentörtchen | Vanillesauce ^{l,A,L,M}

6,50

CREMA CATALANA

Mit flambierter Zuckerschicht ^l

6,50

GELATO YOGHURT & FRUTTI DI BOSCO

Wadbeer-Joghurteis mit frischen Früchten und Erdbeerpüree serviert ^{l,M}

7,90



ZUSATZSTOFFE

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Mit Konservierungsstoffen
- 3 Mit Antioxidationsmitteln
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt 7 Mit Süßstoff
- 8 Mit Phosphat
- 9 Mit Nitritpökelsalz
- 10 Mit Eiklar
- 11 Mit Sahne
- 12 Koffeinhaltig
- 13 Chininhaltig
- 14 Mit Taurin
- 15 Mit Milcheiweiß
- 16 Gewachst
- 17 Gerstenmalz

ALLERGENEN

- A Getreide /Glutenhaltig/- Weizen
- B Getreide /Glutenhaltig/ - Roggen
- C Getreide /glutenhaltig/ - Gerste
- D Getreide /glutenhaltig/ - Dinkel
- E Fisch
- F Krebstiere
- G Schwefeloxide und Sulfite
- H Sellerie
- I Milch und Laktose
- J Sesamsamen
- K Nüsse
- L Erdnüsse
- M Eier
- N Lupinen O Senf



**Scannen
und bezahlen**

Laden Sie SumUp Pay herunter, um sich bei jedem Einkauf Cashback zu sichern.



*Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite, alle Preise in Euro



P Soja
R Weichtiere
 vegetarisch

*Allergene und Zusatzstoffe siehe letzte Seite, alle Preise in Euro