

E

## Aperitivi

Champagner Taittinger 0,375 l 36,00

Tocco Rosso 5,90

Prosecco, Campari, Mineralw., Holunderblütensirup, Minzblätter, Limette

X

Hugo 5,90

Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minzblätter, Limette

## Antipasti

T

Carpaccio di Anatra e Pinoli 12,80

Entencarpaccio auf Rucolabett mit einer Marinade aus Pinienkernen und frischen Thymian in Olivenöl extra vergine dazu gehobelter Parmesan

## Secondi

R

Penne al Nero di Seppia 13,90

Penne mit Venusmuscheln, Calamari und getrockneten Tomaten in einer leichten Chardonnay-Tomatenragout-Soße

A

Lucioperca mediterranea 18,50

Gebratenes Zanderfilet mit Krabben in einer feinen Limetten-Anis-Sahnesauce dazu Wildreis & Salat

K

Grigliata Misto di Carne 23,50

Grillvariation vom Lamm, Arg. Rumpsteak und Putensteak mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Pizza Torinese 11,50

mit Williamsbirne, Gorgonzola und Walnüssen

A

## Dolce

Panna Cotta Natalizia 6,50

Zimt Panna Cotta mit Brombeersauce

R

## Vino Bianco

Chará Chardonnay Salento IGT 0,2 l 6,50

Apulien 0,7 l 22,50

Intensive Dufteindrücke von tropischen Früchten wie Bananen und Ananas.

Warmer und weicher Geschmack.

T

## Vino Rosso

Negroamaro IGP 0,2 l 6,50

Apulien 0,7 l 22,50

Faszinierende frische Noten nach vergorenen Trauben, reifen roten Früchten und leichten Anklängen nach Tabak und Kakao.

E