

# Mein Lieblingsitaliener

## REGIONAL SAISONAL LECKER!

Nocellara del Belice grüne Bio-Oliven aus Sizilien / **nocellara organic olives** 5,5 €

Südtiroler Vesperplatte / Wurst- und Käsespezialitäten aus Norditalien  
**south tirol vesper/ cheese and cold cuts from north of Italian**  
16,5 €

Kürbisrisotto / Zwiebeln / Parmesan / Butter / Gemüsebouillon  
**risotto of pumpkin / onions / parmesan cheese / butter / bouillon**  
23 €

Dreierlei vom Kürbis mit Pasta / Kirschtomaten  
**pasta with pumpkin / cherry tomatoes**  
21,5 €

„Pizza des Monats“ Fragen Sie uns! - **“pizza of the month” ask for more!!!**  
15 €

„Pasta des Monats“ Fragen Sie uns! - **“pasta of the month” ask for more!!!**  
15 €

Pizza mit Kürbis / Kürbisschmand / Mozzarella / Zwiebeln / Kirschtomaten  
**pizza with pumpkin / pumpkin crème / mozzarella cheese / cherry tomatoes /onions**  
17,5 €

Pizza mit / Trüffelcreme / Rucola / Parmesan / frischer Trüffel  
**pizza / truffle cream / rucola / parmesan / fresh truffle**  
22,5 €

Spaghetti aus dem Parmesan Laib / Trüffelsauce / frischer Trüffel  
**spaghetti di parmigiano / trufflesauce / fresh truffle**  
24,5 €

Gebackene Kaninchenkeule / Schwarzwurzelpüree / Rosenkohl Kürbisgemüse  
**baked rabbit leg / mashed black salsify / brussels-sprouts & pumpkin**  
19,5 €

Gebratene Kaninchenleber / Gnocchi / Kürbis / Zwiebeln / Kirschtomaten / Mascarpone  
**roasted rabbit liver / gnocchi / pumpkin / cherry tomatoes / mascarpone cheese**  
19,5 €

### #GASTROLIEBEBRANDENBURG

Gebratenes Gänseherz / Schwarzwurzel / Kürbis / Kartoffelnudel  
**roasted goose heart / black salsify / pumpkin / potato noodles**  
17,5 €

Filetsteak / Balsamicosauce - **filet of beef / balsamicosauce** 28,5 €  
+ Kürbis -Wildkräutersalat - **pumpkin- wildherb salad** + 6 € ( einzeln 12,50 €)  
+ Kürbisrisotto - **risotto of pumpkin** + 7 €  
+ Pasta mit Kürbis - **pasta with pumpkin** + 7 €  
+ Spaghetti / Trüffelsauce / frischer Trüffel - **spaghetti / truffle sauce / fresh truffle** + 13 €

Zanderfilet / Kürbispüree / Wildkräutersalat  
**pike perch / mashed pumpkin / wild-herb salad**  
25,5 €

# Tagesmenü

Kürbis / Mortadella / Wildkräuter **pumpkin / mortadella / wild herb salad**  
\*\*\*

Gebratene Kaninchenleber / Gnocchi / Kürbis / Zwiebeln / Kirschtomaten / Mascarpone  
**roasted rabbit liver / gnocchi / pumpkin / cherry tomatoes / mascarpone cheese**  
\*\*\*

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl  
**Vanilla Icecream with pumpkinseedoil**  
25,5 €

## SÜSSIGKEITEN

Tiramisu - Tiramisu  
6,50 €

Affogato / Espresso / Vanilleeis - **affogato / espresso / vanilla Ice**  
6,50 €

Torta Caprese / Mandelgrieß Schokolade / Vanilleeis (Glutenfrei / vegetarisch)  
**torta caprese / almond semolina/ vanilla ice-cream (glutenfree/ vegetarian)**  
8,5 €

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl - **Vanilla Icecream with pumpkinseed oil**  
6,5 €

Hausgemachtes Apfelkompott / Vanilleeis / Sahne  
**Hommade apple-compott / vanilla ice / wipped cream**  
7,5 €

### Eissorten / Icecream

Meistervanille / **vanilla master style**  
Edelmondschokolade / **chocolate**  
Erdbeer-Basilikum / **strawbeery- Basil**  
Stracciatella / **stracciatella**  
Schwarze Johannisbeere / **black currant**  
Thaiti Limette- Minze / **thaiti lime-mint**  
Je Kugel 3,00 €

Gern richten wir Ihre Veranstaltung aus:

Weihnachtsfeiern  
Geburtstage  
Tagungen / Seminare  
Hochzeiten  
etc.

Sprechen Sie uns an und reservieren rechtzeitig.

Das Team deines Lieblingsitaliener wünscht Ihnen einen Angenehmen Aufenthalt!