

MEIN LIEBLINGSITALIENER
REGIONAL SAISIONAL LECKER!

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

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 / truffle sauce / fresh truffle
24,5 €

Ravioli / Ente / Waldpilz
ravioli / duck breast / mushroom
22 €

Risotto Carbonara
risotto / parmesan cheese / egg
21 €

Schweinefilet & Bauch / Rosenkohl / Karotte / Gnocchi / Honig - Senf Sauce
filet & belly pork / brussels sprout / carrot / gnocchi / honey mustard sauce
23,5 €

Fang des Tages / Dillrisotto / mariniertes Fenchelsalat
catch of the Day / herb risotto / marinated fennel salad
25,5 €

Filetsteak / Balsamicosauce - **filet of beef / balsamicosauce** 28,5 €
+ Wildkräutersalat - **wildherb salad** + 6 € (Wildkräutersalat einzeln 12,50 €)
+ Risotto / Steinpilzen- **risotto / mushroom** + 8 €
+ Spaghetti / Trüffelsauce / frischer Trüffel - **spaghetti / truffle sauce / fresh truffle** + 13 €

Süssigkeiten

Tiramisu - Tiramisu
6,5 €

Affogato / Espresso / Vanilleeis - affogato / espresso / vanilla Ice
6,5 €

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

Heiße Himbeeren / Vanilleeis / Sahne
hot raspberrys / vanilla ice / wipped cream
7,5 €

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

Gern richten wir Ihre **Veranstaltung** aus:
Weihnachtsfeiern / Geburtstage / Tagungen / Seminare / Hochzeiten / etc.
Sprechen Sie uns an und reservieren Sie rechtzeitig.

MEIN LIEBLINGSITALIENER
REGIONAL SAISONAL LECKER!

Eisorten / Icecream

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

Valentinsmenü

Zum Valentinsmenü reichen wir einen Empfangscocktail,
Wasser und Cafe soviel Sie wünschen

Menü I

Salat Enrico
burata / wild herb salad / pine nuts / parmesan cheese

Variation von Fang des Tages / Risotto / Fenchelsalat
catch of the day / risotto / fennel salad

Tiramisu
Für 2 Personen 84 €

Menü II (Vegetarisch)

Ministrone
vegetable soup italian style

Ravioli Ricotta Spinat / Schmand / Rote Bete / Rucola, geräucherter Quark
Variation von Fang des Tages / Risotto / Fenchelsalat
ravioli / ricotta / spinach / beet root / rucola / smoked crème cheese

Apfelcrumble
86 €

Menü III

Antipasti Della Casa
Antipasti mixed style

Tomahawk / Gnocchi / Wildkräutersalat
tomahawk / gnocchi / wild herb salad

Torta Caprese
99 €