

Antipasto

Gamberi su zucca 13,00

Gambas auf Kürbiscreme mit Croutons

Capesanti e carciofi 15,00

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Artischockenspiegel

Pasta

Tagliolini alle fragole 11,90

Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischen Erdbeeren in Parmesancremesauce

Panzerotti al pesce 17,00

Gefüllte Nudeln mit Gambas und Jakobsmuscheln auf Hummersauce, mit Kaviar verfeinert

Frischer Fisch vom Grill

Calamaretti 19,50

Orata 20,50

Branzino 20,50

Tonno 24,90

Gamberoni 25,50

Piatto di pesce misto 26,90

Sogliola 31,50

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig



Sonderkarte

Pesce

Branzino al pistacchio

Wolfsbarsch mit Pistazienkruste in Proseccosauce und ein tagesfrischer Salat

26,00

Pescatrice saltinbocca

Seeteufel im Parmaschinkenmantel in Weißweinsauce, dazu ein tagesfrischer Salat

27,00

Carne

Arrosto panato

Rumpsteak vom Grill in leichter Panade, dazu servieren wir frisches Tagesgemüse mit Kartoffeln

23,00

Cervo alle castagne

Hirschkarrée mit Kastanien – Madeira - Sauce, serviert mit frischem Tagesgemüse und Kartoffeln

34,00

Dessert

Cassata 6,00

Tiramisú 6,00

Zabaione 8,50

Semifreddo 7,00

Panna cotta 6,00

Crème brûlée 7,50

Soufflé al cioccolato 7,00

Dessertvariation „La Diva“ 8,00

Weine

Jermann Weingut

*Sauvignon * Chardonnay * Pinot Grigio * Ribolla Gialla*

Jermann ist die Geschichte einer Leidenschaft, die von weitweg kam. 1881 verließ der Gründer Anton Jermann das österreichische Burgenland um später diese Reben in Friuli Venezia Giulia zu pflanzen. Ungeahnten Erfolg erreichte das Unternehmen in den 70er Jahren unter Silvio Jermann. Heute umfasst das Weingut 150 Hektar, von denen 130 ha Weinberge sind.

Fl. (0,75) 36,00

Gl. (0,2) 10,90

Primitivo di Manduria „Since 1974“

Rotwein aus Apulien

Der Since 1974 Primitivo di Manduria DOP ist ein perfekter Rotwein Betörendes Bouquet, sensationeller Geschmack und eine unfassbare Vielschichtigkeit charakterisieren ihn.

Sein brillantes rubinrot überzeugen genauso wie sein Geschmack: fruchtig, sanft, harmonisch und delikates

Fl. (0,75) 36,00

Gl. (0,2) 10,90