

# Wochenkarte

## Antipasti - Vorspeisen:

Drei gratinierte Jakobsmuscheln	14,50 €
Meeresfrüchte-Salat mit Keniabohnen	16,50 €
Wachtel im Speckmantel auf Polenta vom Grill	16,50 €
Marinierte Sardellen auf Fenchel-Orangen-Salat	13,50 €
Gegrillter Radicchio Trevisano mit gebratenem Ziegenkäse	13,50 €
Avocado-Salat auf Kürbis-Carpaccio mit Thunfisch-Sashimi in Soja	14,50 €
Frische Büffel-Burrata auf Tomaten-Carpaccio und Baby-Spinat-Salat	13,50 €
Oktopus vom Grill auf gebratenen Artischocken mit Knoblauch und Rosmarin <i>(pikant)</i>	14,50 €
Kastanien-Creme-Suppe	7,00 €
Kürbis-Ingwer-Creme-Suppe	7,00 €

## Pasta - Nudelgerichte:

Linguine mit Venusmuscheln	13,50 €
Hausgemachte Maltagliate mit Hirsch-Ragout	13,50 €
Farfalle mit Kürbis und Lachs in Wodka-Sauce	16,50 €
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi al Pesto Genovese	12,50 €
Hausgemachte Strascinati mit Raps-Blüten und Salsiccia	13,50 €
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Steinpilze in Butter-Salbei-Sauce	13,50 €

## Pesce Fresco - Frische Fische: *(mit Kartoffel und Gemüse Beilage)*

Gemischter Fischteller vom Grill	24,00 €
Gemischte grätenlose Fischsuppe	24,00 €
Knurrhahn mit grünem Spargel in eigener Sauce	24,00 €
Kabeljau in Wirsingmantel auf Kartoffel-Sellerie-Püree	24,00 €
Rosa gebratenes Thunfisch-Steak in Balsamico-Sauce	28,00 €

## Carne - Fleischgerichte: *(mit Kartoffel und Gemüse Beilage)*

Entenbrust in Orangen-Sauce	24,00 €
Rinderbacken in Rotwein-Sauce Kartoffel-Sellerie-Püree	24,00 €
Kaninchen auf ischitanische Art mit Oliven auf Hülsenfrüchte	24,00 €
Rinderlende Chianina aus der Toskana vom Grill oder in Salzkruste	ab 2 Pers. 100gr. 9,50 €

## Dolci - Nachspeise:

Birnen in Rotwein-Sauce	8,00 €
Italienisches Cheesecake al Cafe	8,00 €
Hausgemachtes Mousse aus Kastanien auf Rotwein-Creme	8,00 €