

Sommer Gerichte

Duetto di pesce alla diavola	23,90
Fisch Duett aus Baby Calamari und Gambas in feiner Kräutertomatensauce pikant serviert mit Saison Gemüse und Novell Kartoffel	
Trancio di salmone alla griglia o con gallinacci	24,90
-Silberlachsfilet vom Grill, Oder -Silberlachfilet mit Frischen Pfifferlingen-Ragout in feiner Weißwein-Creme-Sauce serviert mit Saison Gemüse und Novell Kartoffel	
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	22,90
Rinderfilet-Streifen rosa gebraten, serviert mit Rucola und Kirschtomaten, Parmesanhaube und Novell Kartoffel	
Straccetti di manzo al pepe verde	22,90
Rinderfilet-Streifen mit Grünen Pfeffer in feiner Cognac-Rahm-Sauce serviert mit Saison Gemüse und Novell Kartoffel	
Filetto di manzo alla griglia o al tartufo	26,90
-Rinderfilet Medaillon vom Grill, Oder -Rinderfilet Medaillon mit frischen Sommertrüffel in Butter-Salbei Serviert mit Saison Gemüse und Novell Kartoffel	
Lasagne con salmone gallinacci e mozzarella al forno	14,90
Hausgemachte Lasagne mit Lachs und Frischen Pfifferlinge mit Mozzarella überbacken	
Spaghetti con gamberoni argentini e zucchini all'italiana	14,90
Spaghetti mit Rotten Gambas aus Argentinien und Zucchini Julienne, italienischer Art	
Paccheri con straccetti di manzo e peperoni alla mediterranea	14,90
Paccheri (kurze Pasta) mit Rinderfilet Streifen und Paprika mediterranen Art	
Tagliatelle porcini e parmigiano	13,90
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen-Ragout und Parmesan, Italienischer Art	
Tagliatelle al tartufo estivo	17,90
Hausgemachte Tagliatelle mit Sommer Trüffel in Buttercreme geschwenkt und Parmesan Haube	

**Frische Fische von Grill und Tagesgerichte nach der Saison wir
beraten sie gerne**

Sommer Gerichte

Aperitif

Cocktail Rossini	6,90
Cocktail Bellini	6,90

Antipasti

Antipasto Piccolo Mondo	14,90
Special Variation Antipasti. (Vitello Tonnato, Roastbeef, Parma e Melone, Mozzarella e pomodoro und Meeresfrüchtesalat)	
Insalata di mare	13,90
Frischen Meeresfrüchte Salat aus Calamari, Polpo, Garnellen, Vongole und Miesmuscheln	
Roastbeef con rucola, grana e tartufo	14,90
Roastbeef rosa gebraten auf Rucola Salat, Parmesanhaube und Frischen Sommer Trüffel	

Sommer-Salate

Variazione di insalate con gamberoni e champignon	15,90
Sommer-Salate mit Gegrillten Gambas und Champignons in Balsamico-Creme	
Variazione di insalate con ½ filetto di branzino e champignon	15,90
Sommer-Salate mit ½ Seewolf Filet vom Grill und Frischen Champignon in Balsamico Creme	
Variazione di insalate con filetti di salmone e champignon	15,90
Sommer Salate mit Lachsfilet vom Grill und Frischen Champignon in Balsamico- Creme	

Dessert

Tortino al cioccolato	6,90
Hausgemachte Minitörtchen mit flüssigem Schokoladenkern in feiner Vanille-Creme, garniert mit exotischen Früchten, frisch aus dem Ofen (Wartezeit ca. 15 Min)	
Crème brûlée	6,90
Hausgemachte Crème brûlée- traditionelles französischer Dessert mit köstlicher-Karamellkruste	
Sorbetto al limone e menta	5,50
Haugemachtes Zitronen-Sorbet mit Prosecco verfeinert und frischer Minze	
Sorbetto alle fragole	5,50
Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet mit Prosecco verfeinert und frischer Minze	
Carpaccio di ananas marinato con scalie di coccos e sorbetto di mango	6,90
Ananas -Carpaccio mit Rum Marinade und coccos split serviert mit Eis-Sorbet aus Mango	