



Unser Festtags - Menü



Fisch Menü

Aperitivo / Aperitif

Glas Prosecco Rosé 0,1 l

Antipasto/ Vorspeisen

Melone- Cantalupo Creme mit Burrata und Bernsteinfisch Tartar mit Wildfenchel.

Zuppa / Suppe

Kichererbsen-Creme-Suppe.

Risotto / Reis

Risotto mit Topinambur und Gambas.

„Granatapfel Sorbet“

Pesce / Fisch

Karamellisierte Zanderfilet mit Süß-Sauer Julienne Gemüse und Knusprige Kürbis.

Linsen mit Zampono/Cotecchino

Dolce / Dessert

Bacio Perugina Mousse gedeckt mit Kastanien und Crumble von der Mandel.

€ 59,50



Fleisch Menü

Aperitivo / Aperitif

Glas Prosecco Rosé 0,1 l

Antipasto/ Vorspeisen

Kalbs-Carpaccio mariniert in Rotweinsauce mit Gurkengelee und Yogurt Schaum.

Zuppa / Suppe

Kastanien-Creme-Suppe.

Pasta Fresca / Hausgemachten Nudeln

Gebrautes Panzerotto mit Büffel-Mozzarella Füllung in Kirsch-Tomaten-Sauce.

„Granatapfel Sorbet“

Carne / Fleisch

„Königlicher Hase“ mit Gänsestopfleber-Trüffel-Lardo Füllung mit Süßkartoffeln und Gerauchtes Mandel.

Linsen mit Zampono/Cotecchino

Dolce / Dessert

Bacio Perugina Mousse gedeckt mit Kastanien und Crumble von der Mandel.

€ 59,90

Unser Festtags Gerichten



Aperitivo / Aperitif

800. Glas Prosecco Rosé 0,1 l. € 5,20

801. Martini Royale (Prosecco + Martini Rosé). € 6,90



Antipasto / Vorspeisen

802. Melone- Cantalupo Creme mit Burrata und Bernsteinfisch Tartar mit Wildfenchel. € 15,90

803. Kalbs-Carpaccio mariniert in Rotweinsauce mit Gurkengelee und Yogurt Schaum. € 14,90

Zuppa / Suppen

804. Kichererbsen-Creme-Suppe. € 5,90

805. Kastanien-Ceme-Suppe. € 6,00

Pasta e Riso / Nudel und Reis

806. Risotto mit Topinambur und Gambas. € 14,90

807. Gebratenes Panzerotto mit Büffel-Mozzarella Füllung in Kirsch-Tomaten-Sauce. € 13,90

Pesce / Fisch

808. Karamellisierte Zanderfilet mit Süß-Sauer Julienne Gemüse und Knuspriges Kürbis. € 19,90

Carne / Fleisch

809. "Königlicher Hase" mit Gänsestopfleber-Trüffel-Lardo Füllung mit Süßkartoffeln und Geräuchert Mandel. € 20,50

Dessert / Nachtisch

810. Bacio Perugina gedeckt mit Kastanien und Crumble von der Mandel. € 6,90

Christmas



Weinkarte

Aperitivo / Aperitif

810. Prosecco Rosé 0,1 l. 5,20 €

811. Martini Royale (Martini Rosé-Gin) 6,50 €

Vini Bianchi / Weißweine Fl. 0,75

812. Fiano di Avellino DOC „Manimurci“ 24,90 €

813. Pinot Grigio DOC „Aldeno“ 25,50 €

814. Chardonnay DOC „Aldeno“ 26,90 €

815. Grechetto „Romanelli“ 27,50 €

Vini Rossi / Rotweine Fl. 0,75

816. Nero D'Avola „Il Sicano“ 24,90 €

817. Chianti Classico „Nero dei Venti“ 26,50 €

818. Rosso Conero Doc „Lunari“ 27,50 €

819. Barolo DOCG „Sylla“ 0,75 l. 49,50 €



Spumanti / Schaumweine

820. Ferrari Perlé Trento Doc 0,75 l 51,90 €

821. Ferrari Rosé Trento Doc 0,75 l 53,50 €

Grappa 0,2 Cl.

822. Grappa Prosecco 5,60 €

823. Grappa Mazadro Amarone 6,90 €

824. Grappa Mazadro Gewürztramin. 6,90 €

825. Grappa Turriga 9,90 €

Vino Dolce / Dessertweine

826. Moscato „Le Sciare“ 0,2 cl. 5,40 €

827. Baronazzo Amafi 0,2 cl. 6,80 €

828. Vin Santo „Villa Puccini“ 0,2 cl. 7,90 €

829. Passito di Pantelleria „Abraxas“ 0,2 cl. 9,20 €