



Wochenempfehlungen

- | | |
|--|--------------|
| <i>1. Minestrone</i> | <i>6,40</i> |
| <i>2. Frische Muscheln</i> | <i>12,80</i> |
| <i>3. Sombrieri gefüllt mit Kastanien und Pfifferlingen
gratiniert</i> | <i>14,40</i> |
| <i>4. Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat</i> | <i>13,40</i> |
| <i>5. Spanferkel-Kotelett vom Lavasteingrill
mit Gemüse und Kartoffeln</i> | <i>17,40</i> |
| <i>6. Kalbsleber in Butter und Salbei auf Polenta</i> | <i>19,80</i> |
| <i>7. Tagliatelle mit Kalbsstreifen und Pfifferlingen</i> | <i>16,80</i> |
| <i>8. Gedünsteter Lachs in Limettensauce auf Risotto</i> | <i>19,40</i> |
| <i>9. Tartufo nero</i> | <i>5,40</i> |

Vino Bianco e Rosso

- | | |
|---|-------------------|
| <i>Terre Gaie Settanta Colli Euganei DOC 2019
Elegante Cuvée, frisch, fruchtig – 12,5%</i> | <i>27,00/7,30</i> |
| <i>Rosso di Montalcino DOC 2018 Col d'Orcia
reinsortiger Sangiovese, 12 Monate Barrique – 14%</i> | <i>34,00/8,50</i> |