





- Kl. gemischter Pflücksalat mit Rucola und Tomaten 4,90 €
- Gemischter Pflücksalat mit Rucola, Parmesanraspeln und Pinienkerne 8,90 €
- Büffel-Mozzarella auf Strauchtomaten und Pflücksalat 9,90 €
- Kleines Tagliolini mit Sommer-Trüffel im Parmesanlaib geschwenkt 11,90 €
- Antipasto: Vitello-Tonnato, Rinder Carpaccio, Caprese, Pilze, Grill Gemüse u. in Bierteig 13,90 €
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Kapern und Thunfischscreme 12,90 €
- Carpaccio vom austral. Black-Angus-Rind mit Sommer-Trüffel, Rucola, Parmesan 14,90 €

Salate:

- Mix Pflücksalat mit gebratenen Lachs-Scheiben und Pinienkernen 16,90 €
- Mix Pflücksalat mit gebr. Rinderfilet-Scheiben, Pinienkernen und Parmesanraspeln 16,90 €

Nudelgerichte:

- Fusilloni "all Arrabbiata" in einer sehr scharfen Cherrytomaten-Sauce 12,90 €
- Fusilloni Casareccia mit Rinderfiletspitzen in Cherrytomaten-Sugo, Parmesan (scharf) 13,90 €
- Tagliolini mit Lachs in Sahne-Tomaten-Sauce 13,90 €
- Spaghetti Aglio & Olio, Peperoncino mit roten Meeres Gambas 13,90 €
- Tortelloni (Ricotta/Spinat) mit Rinderfiletspitzen und Spinat in Pernod-Sahnesauce 14,90 €
- Fusilloni mit Salsiccia (hausgemachte frische Bratwurst sizil.Art) vom Klosterschwein & Steinpilze 15,90 €
- Maccheroncini m. Rinderfiletspitzen & Steinpilzen in einer delikaten Rahmsauce 14,90 €
- Tagliolini mit Sommer Trüffel im Parmesanlaib geschwenkt 16,90 €

Fischgerichte:

- Doradenfilet mit einer Kartoffelkruste auf Spaghetti Aglio & Olio und kl. Salat 21,90 €*
- Sepia vom Grill auf Spaghetti Aglio & Olio und kl. Salat 21,90 €*
- Norwegischer Lachs vom Grill 22,90 €
- Norwegischer Lachs in Rosa-Pfeffersauce 23,90 €
- Ganze Dorade Royale vom Grill am Tisch filetiert m. Spaghetti Aglio & Olio und Salat 23,90 €*

Fleischgerichte:

- "Saltimbocca Alla Romana" vom Schweinefilet m. Parmaschinken in Weißweinsauce 21,90 €
- Tranchen vom Black Angus Rind mit Cranberries karamellisierte Rotwein-Cassis-Sauce 23,90 €
- Rinderfilet vom Australischen "Black Angus" ca. 250g in Grüner-Pfeffer-Sauce 27,90 €
- Rinderfilet v. austral. "Black Angus Rind ca. 250g m. gebr. Kräuterseitlingen 28,90 €

Alle Hauptgerichte mit frischem Gemüse und Kartoffeln.

Alternative Beilage: Trüffel Tagliolini aus dem Parmesanlaib zzgl. 5,90 € Aufpreis

* Ohne weitere Beilagen

IL Dolce

- Amarena-Joghurt "Tiramisú" 4,90 €
- Tonkabohnen Panna Cotta mit Schokoladen Sauce 5,90 €
- Tiramisú Classico mit Löffelbiskuit 5,90 €
- Zitroneneis-Trüffel mit Limoncello Likör 5,90 €
- Eistrüffel Schokolade mit Espresso Likör 5,90 €
- Zabaione mit Eis für 2 Personen (am Tisch von "Peter" zubereitet) p.P. 5,90 € (6,90 € für 1 Pers.)

Bärlauch-Kartoffel-Suppe mit gebr. Gamba 8,90

Venus-Muscheln (VONGOLE) und Rote wilde Gambas - auf Spaghetti Aglio, Olio u. Peperoncino. 16,90

Combi Duett: Carpaccio von B. Angus mit Trüffel (am Teller rand) und Tagliolini mit Trüffel aus dem Parmesanlaib 22,90

Frische zubereitet Fischsuppe mit Fischstücken 15,90

Fisch Duett: Thunfischsteak u. Schwertfisch auf Bärlauch-Risotto 25,90

Kalbs-Kotelett am Stiel ca. 300g. vom Grill auf Trüffel-Tagliolini aus dem Parmesanlaib. 26,90

Ostern Duett: Kaninchenkeule und Lammcarree mit Butter-Gnocchi u. Gemüse. 26,90

Pizza Bufalina mit Cherry-Tomaten, Büffel - Mozzarella und frischen Basilikum. 11,90

Pizza Valdostana mit eine Fondue von Käse, Champignons, Pancetta Luftgetrocknet, Rucola, u. Parmesanraspeln. 12,90

Schweinefilet Medallions am Kräuterzeitlingen - auf frischen Gemüse u. Rosmarin-Kartoffeln 21,90

Entrecôte von Austz. Black Angus ca. 330g. - vom Grill auf Trüffel-Tagliolini aus dem Laib. 26,90

Kalbsleber Venezianischer Art (mit Zwiebeln) - mit Trüffel-Tagliolini aus dem Parmesanlaib 23,90

Lamm-Carree aus dem Ofen (ca. 380g) in Semfkruete auf Karamellisierter Rotweinsauce, mit fr. Gemüse u. Rosmarin-Kartoffeln serviert. 26,90

Thunfischsteak (SUSHI Qualität) mit einer Semfkruete "Englisch gegillt" auf frische Spinat und Safran-Risotto 26,90

Mascarpone-Chili-Tiramisu (mit Alkohol) 6,90

Buona Pasqua e



Genießen Sie Italien in allen Facetten und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einem 3-Gänge fisch Menü!

Fischmenü:

Antipasto

- *Carpaccio von Sushi-Thunfisch*
(12.90€)

Pesce

- *Zanderfilet von Gardasee auf der Haut gebraten,
auf Safransauce und mit Bärlauchrisotto serviert*
(24.90€)

Dolce

- *Mousse de Cassisseé mit Amarettini.*
(4.90€)

als 3 Gänge Menü 32,90 p.P

Weinempfehlung:

*Amatore Bianco Verona 2017
Sauvignon Blanc/Garganega*

GOLD MEDAL at "Berliner Wine Trophy"

Flasce 0,75L. 21.90 €





4-Gänge Menü

- Carpaccio vom australischen Black-Angus Rind mit edlem schwarzem Trüffel.
- Tagliolini mit schwarzem Trüffel im Parmesanlaib geschwenkt.
- Tranchen vom australischen Black Angus Rind, mit Cranberries und karamellisierter Rotwein-Cassis-Soße mit Gemüse und Kartoffeln.
ODER
- Doradenfilet in Kartoffelkruste mit fr. Gemüse und Kartoffeln.
- Amarena-Mousse-Tiramisú

p.P 36,90-