

## Wochenkarte vom 20.02. - 25.02.06

### Aperitivi

<b>Aperol Soda</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Glas Prosecco con Mirtillo</b>	<b>4,80 €</b>

### Antipasti/Vorspeisen

<b><i>Taleggio alla griglia con Rucola e Geloni</i></b>	<b>7,90 €</b>
Gegrillter Taleggiokäse mit Rucola und Austernpilzen Grilled taleggio cheese with Rucola salad and Oyster mushrooms	
<b><i>Bresaola con carciofi freschi alla griglia</i></b>	<b>8,90 €</b>
Bresaola mit frischen gegrillten Artischocken Bresaola wit fresh grilled artichokes	
<b><i>Moscardini alla Diavola con crostini</i></b>	<b>9,90 €</b>
Baby Octopus nach (Diavolo Art) mit Bruschetta Brot Baby Octopus (Diavolo style) with bruschetta bred	

### Primi Piatti/Pasta

<b><i>Caramelle fatte in casa con Gorgonzola e noci</i></b>	<b>9,80 €</b>
Hausgemachte Caramelle Nudeln mit Gorgonzola und Nüssen Homemade caramelle pasta with Gorgonzola cheese and nuts	
<b><i>Gnocchetti Sardi con salsiccia, cipolla e pomodoro fresco</i></b>	<b>10,50 €</b>
Sardische Gnocchi mit salsiccia Wurst, Zwiebeln und frischen Tomaten Gnocchetti Sardi with Italian sausage, onions and fresh tomatoes	
<b><i>Fregola Sarda con Ragù di Pesce fresco</i></b>	<b>10,80 €</b>
Sardische Fregola mit frischem Fischragout Fregola Sarda with fresh Fish ragout	

### Secondi Piatti di Pesce/Fish dishes

<b><i>Sgombro al forno con capperi e pomodorini</i></b>	<b>15,80 €</b>
Makrele im Ofen gebacken mit Kapern und frischen Tomaten Mackerel baked in the oven with capers and fresh tomatoes	

***Tonno fresco in crosta di sesamo con salsa di yogurt e limone*** **16,80 €**  
 Frisches Thunfischsteak in Sesamkruste mit Joghurt-Zitronensauce  
 Fresh Tuna steak in sesame crust with yogurt-lemon sauce

***Orata allo Zafferano in salsa di Vernaccia sarda*** **17,80 €**  
 Goldbrasse mit Safran in sardischer Vernacciaweinsauce  
 Gilthead with saffron in Italian vernaccia wine sauce

### *Secondi Piatti di Carne/Meat dishes*

***Porchetta farcita (alla Toscana)*** **15,80 €**  
 Spanferkelbraten gefüllt mit Kräutern nach (Toskaner Art)  
 Roast sucking pig filled with herbs (Toscana style)

***Costata di manzo in crosta di sale*** **16,80 €**  
 Rinderlendensteak in Salzkruste  
 Beef sirloin steak in salt crust

***Medaglioni di filetto di manzo con prosciutto di Parma e tartufo nero*** **17,80 €**  
 Rinderfiletmedaillons mit Parmaschinken und schwarzem Trüffel  
 Medallions of fillet of beef with Parma ham and black truffles

Unsere Fisch und Fleischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse und Kartoffeln serviert  
 The Fish and Meat dishes will be served with fresh Journey vegetables and Potatoes

### *Dolci/Dessert*

***Crema Fiorentina*** **4,80 €**  
 Florentinercreme mit Amarettini  
 Fiorentina crème with amarettini

### *Unsere Weinempfehlung*

<u><b>Weißwein:</b></u>	<b>Jahrgang</b>		
<b>Rapitala Maltese IGT Sizilien</b>	<b>2004</b>	<b>0,20 l</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Rapitala Maltese IGT Sizilien</b>	<b>2004</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,80 €</b>

<u><b>Rotwein:</b></u>	<b>Jahrgang</b>		
<b>Cabernet Franc Collio DOC</b>	<b>2004</b>	<b>0,20 l</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Cabernet Franc Collio DOC</b>	<b>2004</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,80 €</b>

*Buon Appetito*