

# Wochenkarte

## (Beispiel)

### Aperitivi

Prosecco Pfirsich	0,11
Aperol spritz	0,21

### Antipasti

#### ***Crema di asparagi bianchi con Prosciutto di Parma e crostini***

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Parmaschinken und Croutons  
Home made asparagus cream soup with Parma ham and croutons

#### ***Fiori di Zucchine ripiene con formaggio in pastella su carpaccio di pomodoro***

Gebackene panierte Zucchini Blüten gefüllt mit Käse auf Tomatencarpaccio  
Fried Zucchini blossoms filled with cheese on tomatoe carpaccio

#### ***Carpaccio di patate con porcini alla griglia e scaglie di formaggio Casera***

Kartoffelcarpaccio mit gegrillten Steinpilzen und gereiftem Caserakäse  
Potatoe carpaccio with grilled mushroom caps and ripe Casera cheese

#### ***Polpo tiepido con cipollotti in crema di Balsamico***

Lauwarmer Octopuss mit Frühlingszwiebeln in Balsamicocremesauce  
Luke warmer Octopuss with spring onions in balsamic vinegar cream sauce

### Pasta

#### ***Tagliatelle al pesto rosso e basilico con scaglie di Pecorino***

Tagliatelle in Tomatenpesto und Basilikumsauce mit Pecorinokäsesplitter  
Fettuccine in tomatoe pesto and basil sauce with Pecorino cheese splitter

#### ***Spaghetti con Vongole fresche, aglio e prezzemolo al vino bianco***

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie in Weißweinsauce  
Spaghetti with fresh Venus clams, garlic, parsley in white wine sauce

#### ***Ravioli fatte in casa ripieno con formaggio di capra in salsa burro e timo***

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse in Thymian-Kirschtomaten-Buttersauce  
Home made Ravioli filled with goat cheese in thyme-cherry tomatoes-butter sauce

### Menü

#### **Prosecco Pfirsich**

\*\*\*\*\*

#### **Ital. gemischter Vorspeisenteller**

Mixed Italian Antipasti

\*\*\*\*\*

#### **Thunfischmedaillons in Pistazienkruste**

Medaillons of tuna in Pistacchiocrust

#### **ODER/OR**

#### **Kalbs Ossobuco auf Mangold**

Veal Ossobuco on spinach beets

\*\*\*\*\*

#### **Katalanische Creme mit Mandeln, Honig**

Cream Catalan with almonds and honey

## Pizza

### ***Pizza Fantasia***

con pomodoro, mozzarella, Prosciutto, zucchini, carciofi freschi e Pecorino  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Zucchini, frische Artischocken und Pecorino  
with tomato sauce, mozzarella, ham, zucchini, fresh Artichokes and Pecorino cheese

## Secondi Piatti di Pesce

### ***Trancio di squalo in salsa di zenzero e citronella su riso selvaggio***

Blauhaistek in Ingwer und Zitronengrassauce auf Wildreis gebettet  
Blue shark steak in ginger and lemongrass sauce on a bed of wild rice

### ***Medaglioni di tonno rosa in crosta di Pistacchio al vino rosso***

Thunfischmedaillons rosa gebraten in Pistazienkruste und Rotweinsauce  
Medaillons of tuna Rosa roasted in Pistacchio crust and red wine sauce

## Secondi Piatti di Carne

### ***Sella di coniglio al forno con carciofi freschi e Polenta gialla alla griglia***

Kaninchenrücken im Ofen gegart mit frischen Artischocken und gegrillter Maispolenta  
Saddle of rabbit cooked in the oven with fresh Artichokes and grilled sweetcorn Polenta

### ***Ossobuco di vitello al forno su un letto di bietola con patate al rosmarino***

Kalbs Ossobuco im Ofen gegart auf Mangold gebettet mit Rosmarinkartoffel  
Ossobuco of veal cooked in the oven on a bed of spinach beets and rosemary potatoes

I secondi piatti di carne o pesce vengono serviti con i contorni del giorno di patate e verdura o insalata mista  
Zu allen Fleisch und Fischgerichten servieren wir frisches Tagesgemüse und Kartoffeln oder gemischten Salat  
All the meat and fish dishes will be served with fresh daily vegetables and potatoes or mixed salad

## Dolci

### ***Crema catalana con mandorle e miele***

Katalanische Creme mit Mandeln und Honig  
Catalan cream with almonds and honey

## Vino della settimana

### Vino bianco:

#### ***Regaleali Conte Tasca IGT***

Cantina di Palermo Sicilia

#### ***Gavi Dei Gavi La Scolca DOCG***

Comune di Gavi Piemonte

### Vino rosso:

#### ***Merlot Voga Sicilia IGT***

**Barolo** Nirvasco Piemonte DOCG

*Buon Appetito*