

# WOCHENKARTE

15.08. – 21.08.2022

## APERITIVI DER WOCHE

### Rossini 8,90

<b>Gebratene Pfifferlinge</b>	frische Pfifferlinge   Tomaten   Rucola   Parmesan   Olivenöl   Zitrone	18,90
<b>Risotto Cantarelli</b>	fr. Pfifferlinge   Kräuterrahm   Lauchzwiebeln   Tomaten   Parmesan	18,50
<b>Tagliatelle Cantarelli</b>	hausgemachte Bandnudeln   fr. Pfifferlinge   Parmesan-Kräuterrahm	18,90
<b>Gazpacho</b>	Tomate   Paprika   Knoblauch   Chilli   Gurke	6,90
<b>Insalata Fegato</b>	Kalbsleber   Blattspinat   Apfelspalten   Kirschtomaten   Calvadosdressing	17,90
<b>Insalata frutti di Mare</b>	Garnelen   Shrimps   Oktopus   Calamari   Sellerie   Karotten   Zitrone	21,90
<b>Mediterran Bowl</b>	Fregola Sarde   Rucola Pesto   mariniertes Gemüse   Feta	16,90
<b>Zucchini Gratinata</b>	Zucchini   Tomatensugo   Mozzarella	16,90
<b>Tagliatelle Tartufato</b>	Hausgemachte Bandnudeln   Trüffelbutter   ital. Sommertrüffel	22,90
<b>Risotto Gamberetti Limone</b>	Grönlandshrimps   Zitrone   Butter-Weißweinsauce   Dill	21,50
<b>Casarecce Salsiccia</b>	Salsiccia Ragu   Karotten   Sellerie   Zwiebeln   Tomate   Rotweinjus	17,90
<b>Spaghetti a la Checca</b>	Kirschtomaten   Basilikum   Knoblauch   Olivenöl   Mozzarella	15,90
<b>Pizza Cantarelli</b>	Mozzarella   Tomate   Gorgonzola   Pfifferlinge   Walnüsse	17,90
<b>Pulpo v. Grill</b>	Rucola   Tomatensalat   Zitronensauce	28,50
<b>Grilliata Mista Pesce</b>	Garnelen   Lachs   Thunfisch   Calamari   Beilagensalat   Zitrone	33,50
<b>Backhendl</b>	Rucola-Kartoffelsalat   Preiselbeeren   Zitrone	19,50
<b>Beef Wok</b>	Rind   Wokgemüse   Soja-Chili Mangodressing   Basmatireis	23,90
<b>Rib Eye Steak (250gr)</b>	irische Weiderind   Pommes   Kräuterbutter	29,90

### Franciacorta Berlucchi 61 Brut Rose 0,75 69,00

<p><b>Grillo Sicilia DOC BIO</b> Caruso &amp; Minini 100%Grillo</p> <p>0,2 9,90                      0,75 37,00</p>	<p><b>Barbera Provincia di Pavia L'ALA 2018</b> Castello DI Cigognola 100%Barbera</p> <p>0,2 11,90                      0,75 45,00</p>
<p><b>AIX Rose Provence 2021</b> Maison Saint AIX 60%Grenache 20%Cinsault 20% Syrah</p> <p>0,2 10,90                      0,75 39,00</p>	<p><b>Bad Boy Bordeaux 2015</b> Jean Luc Thunevin 80%Merlot 10%Cabernet Sauvignon 5%Cabernet Franc 5%Petit Verdot</p> <p>0,2 12,90                      0,75 49,00</p>