
OFFENE WEINE

Weißwein

2022er La Meirana Gavi di Gavi DOCG, Bruno Broglia // 0,20l // 7,50

Rebsorte: Cortese di Gavi

Strohgelb mit grünlichen Reflexen; Duft nach Wiesenblumen, Pfirsich und Kamille; saftig und trocken am Gaumen, fruchtbetont und harmonisch, Mandelhauch im Abgang

Rosewein

2022er Le Flery Rosato Piemonte DOC, Az. Agr. Pescaja // 0,20l // 7,50

Rebsorte: Nebbiolo, Arneis, Freisa und Barbera

Zartes hellrosa; edler und trockener Rose, überwältigendes Bukett, intensives und fruchtiges Aroma, Geschmack nach frischen Wildfrüchten, aromatisch und erfrischend, exzellenter Rose, fein am Gaumen

Rotwein

2021er Susumaniello Puglia IGT, Zolla Farnese // 0,20l // 7,00

Rebsorte: Susumaniello | dichtes, purpurrot, in der Nase fruchtbeton nach Kirsche, schwarze Johannisbeere und Waldfrucht, feine Barrique-Nuancen, orientalische Gewürze, Vanille und schwarzer Tee, im Geschmack samtig, kräftig und trocken, weich und saftig am Gaumen

FLASCHEN WEINE

2020er Sauvignon Blanc, Tunella Colmatis 0,75l // 37,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc | Intensive tropische Früchte, frisch und fruchtig, Noten nach Pfirsich, Zitrusfrüchten und grünem Apfel, perfekt ausbalancierte Säure | Perfekt zu: Pasta, Schalentieren, Käse und Fisch

2021er Rosa dei Frati Riviera del Garda, Ca dei Frati 0,75l // 34,00

Rebsorte: Sangiovese, Barbera | ausgewogene und angenehme Säure, frisches und fruchtgeladenes Bukett und Geschmack, Noten nach Erdbeere, Himbeere und Pfirsich | Perfekt zu: Schalentieren, Käse, Vorspeisen und Fisch

2017er Superiore Ripassa Valpolicella Ripasso, Zenato 0,75l Flasche // 35,00

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta | Dichtes purpur mit violetten Reflexen, kräftiger aromatischer Duft nach Anklängen von dunklen Beeren, Himbeeren, feiner Würze, kandierte Früchte und etwas Schokolade und Tabak, am Gaumen schön konzentriert und saftig, angenehme Verbindung von Frucht, Würze und Holz, langanhaltender Geschmack

EMPFEHLUNGSKARTE

Vorspeisen

- Gegrillte Calamaretti auf Rucola // 14,50
Oktopus Carpaccio // 14,50
Argentinische Rotgarnelen vom Grill // 16,50
Lachs Tatar mit Avocado und Pistazie // 14,50

Fischgerichte

- Frittura Mista (Calamari, Garnelen und Sardellen) // 26,00
Oktopus vom Grill // 27,00
Wolfsbarsch vom Grill // 26,80

Fleischgerichte

- Kalbsfilet mit frischen Champignons und Cherrytomaten
dazu Knoblauch-Spaghetti // 29,50
Kalbsrückensteak vom Grill // 28,50
Salsiccia vom Grill // 17,50

Zu den Fisch- und Fleischgerichten servieren wir, wenn nicht anders angegeben,
Rosmarinkartoffeln und gemischtes Gemüse.

Pasta Gerichte

- Paccheri in Pistaziencreme mit Burrata // 16,50
Spaghetti alla Chitarra (Venus- und Miesmuscheln mit Cherrytomaten) // 18,50
Paccheri mit Salsiccia, Champignon, scharf und Knoblauch // 16,50

Frische Pasta

- Ravioli mit Feige und Walnuss in Butter-Salbei-Soße // 15,50

Pizzen

Unser Tipp: Pizza mit Vollkornteig (Pizza Integrale)
Probieren Sie unsere neue gesunde Vollkornpizza
Alle unsere Pizzen gegen Aufpreis von 1,50 € mit
leckerem Vollkornteig

Pizza Mortadella

(Nusscreme, Burrata, Mortadella und Parmesan) // 16,50

Pizza Calzone Ripieno Napoletano

(Ricotta, Salami, Kochschinken, Mozzarella und Tomaten) // 15,50

Pizza Vulcano

(Salami piccante, N'duja (Kalabrische scharfe Wurst), Pilze,
Lauchzwiebel) // 15,50

Pizza La Gustosa

(getrocknete Tomaten, Thunfisch, Oliven, frittierte Zwiebeln) // 15,50

Pizza Norma

(Tomatensoße, frittierte Aubergine, Schafskäse und Basilikum) // 14,00

Pizza Pistacchiosa

(Pistaziencreme, Burrata, Parmaschinken, Parmesansplittern und
Pistazienkerne) // 16,50

Dessert

Pizza Nutella // 7,50