

Spezialitäten des Hauses

Aperitiv – Lillet wild berry	€ 7,50
Karotten-Mozzarella-Soufflé	€ 14,00
Dicke Bohnen Püree mit Garnelen an Crêpesnest	€ 17,50
Bruschetta alla Toskana mit Rindfleisch	€ 11,50
Zwiebel-Creme-Suppe mit Croûtons	€ 9,00
Ravioli mit Maronen und Ricotta gefüllt	€ 18,50
Spaghetti in Parmesan Laib	€ 17,00
Spaghetti in Parmesan Laib mit Trüffel	€ 23,00
Orangerisotto mit Winterkräutern	€ 16,50
Goldbrassenfilet mit Trüffel an Pilawreis	€ 34,00
St. Peterfisch in Bella Vista mit gegrillter Polenta	€ 31,00
Gambas in Cognacsauce an Risotto	€ 33,00
Rinderfilet mit Trüffel und Castagne an Spinat	€ 38,00
Entrecôte in Rosmarin Butter	€ 29,00
Pistazienprofiteroles mit Eis	€ 8,00
Barraquito Kaffee	€ 4,50

Weine der Woche

Frescobaldi Rosé aus der Toskana, Flasche	€ 42,00
Il Passo Rosé aus Apulien 0,2 L	€ 7,50, Flasche € 25,00
Rotwein Malvasia Nera, Flasche	€ 32,00
Rotwein Vallagarina 0,2 L	€ 7,00, Flasche € 24,00

Preise inkl. 19% MwSt.

1) Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,
5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel,
12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin

Allergene

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig), B) Fisch, C) Krebstiere, D) Schwefeldioxide und Sulfite, E) Sellerie, F) Milch und Laktose,
G) Sesamsamen, H) Nüsse, I) Eier, J) Lupinen, K) Senf, L) Soja, M) Weichtiere, N) Erdnüsse