

# Unsere Empfehlung

## **Weißwein -**

### **Branciforti die Bordonaro Catarratto Terre Siciliane**

Sein Bouquet zeigt Noten von Wiesenblume und zart reifen Birnen. Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, zeigt er sich von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, gefällig im Geschmack mit einem angenehmen und gleichermaßen nachhaltigen Säurespiel.

### **Palazzo Pisano – Sauvignon**

Öffnen wird Sie dieser Wein mit seinem Duft nach weißer Blüte und Nektar überzeugen. Am Gaumen schmeichelt er dann mit einem fruchtigem Bouquet und erfrischender Säure.

### **Branciforti Rosato – Rose**

Intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren mit einer zart würzigen Note.


Flasche

Glas 0,2 l

Moët Chandon Piccolo 0,2 l


## **Vorspeise-**

Minestrone Casalingo




## **Hauptgang Fleisch -**

Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmcremesauce, Kartoffeln und Gemüse



## **Hauptgang Fisch -**

Seezunge gebraten in Butter-Zitronen-Sauce mit Gemüse



## **Hauptgang Leichte Kost -**

Hausgemachte schwarz- weiße Tagliolini



## **Dessert**

Hausgemachtes Haselnuss Zimtparfait

# Specialità del Giorno

---

## Antipasti

---

Jakobsmuscheln gebraten mit Butter auf Rotebeete Carpaccio

Prosciutto e Melone

Burrata Käsa aus Apulien mit lauwarmen Cherrytomaten

Pulpo-Sepia-Salat mit frischen Kräutern in Zitronenölnaigrette

Bunter Salat mit frischer Avocado und Schrimps

Baby Calamari gebraten pikant auf Ruccolasalat

## Pasta

---

Linguine mit Baby Calamari in Weißwein-Tomaten-Sauce auf Ruccolabett

Rotebeete Nudeln gefüllt mit Ziegenkäse-Mascarpone-Walnüssen und Rosinen in Butter-Hönig-Sauce

Hausgemachte Taglionlini mit frischem Trüffel und Spiegelei

## Carne

---

Argentinisches Entrecôte gegrillt mit frische Kräutern und Gemüse

Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmcremesauce, Kartoffeln und Gemüse

S Kaninchenkeule mit Kräutern in Livornese-Sauce pikant

## Pesce

---

Loup de Mare (Wolfsbarsch) vom Grill mit Gemüse

Seezunge gebraten in Butter-Zitronen-Sauce mit Gemüse

Halber Hummer & 3 Gambas gebraten mit frischem Kräutergemüse und Kartoffeln

## Dolce

---

Flammierte frische Ananas mit Cognac und grünem Pfeffer in Orangen-Sauce und Vanilleeis

---

# Antipasti



## **Insalata Caprese**

Mozzarella, Pomodoro, frischer Basilikum

## **Carpaccio di Manzo**

Mariniertes Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan

## **Carpaccio di Salmone**

Lachscarpaccio mit Lauch und frischen Pfeffer

## **Vitello Tonnato**

Dünne Scheiben vom Kalbsrücken in einer Thunfisch-Kaperncreme

## **Antipasti della Chef**

Vorspeisenteller mit Rinder-Carpaccio, Vitello Tonnato, Mozzarella gegrilltem Gemüse und vielem mehr

# Insalata



## **Insalata Mister**

Bunter Salat der Saison

## **Insalata Fegato**

Bunter Salat der Saison  
mit gebratenen Kalbsleberstreifen

## **Insalata Primavera con Petto di Pollo**

Frühlingsalat mit Hähnchenbrustfilet

## **Rucola e Parmigiano**

Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten

## **Insalata Contadina**

Salat mit Schafskäse, Rucola, Cherrytomaten und gebratenen Lachsstreifen auf Balsamico-Olivenöl

# Zuppa

---

## **Minestrone Casalingo**

Gemüsesuppe

## **Pappa al Pomodoro**

Frische Tomatensuppe

## **Zuppa di Fagioli alla Fiorentina**

Florentiner Spezialität mit weißen Bohnen, Salbei

## **Zuppa di Fagioli alla Fiorentina**

Fischsuppe mit verschiedenen Fischfilets, Garnelen, Muscheln, deftig und pikant

# Pasta di Mare

---

## **Tagliatelle al Salmone**

Tagliatelle mit frischem Lachs und Lauchzwiebeln

## **Spaghetti alla Marinara**

Spaghetti mit frischen Fischvariationen

## **Linguine al Gamberoni**

Linguine mit Großgarnelen, Chili, Knoblauch  
Cherrytomaten in pikanter Tomatensauce

# Pasta con Verdure

---

## **Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini picante**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

## **Penne all' Arrabbiata**

Penne in pikanter Tomaten-Sauce

## **Gnoci Caprese**

Kartoffelnudeln mit Tomaten-Sauce, Mozzarella und Basilikum

# Pasta con Carne

---

**Bucatini alla Carbonara di Patrone** Bucatini-  
Nudeln mit gebratenem italienischen Speck, Ei  
und Parmano

**Tagliatelle al Fegato e Cipolle**  
Tagliatelle mit Kalbsleber in rotem Zwiebelsud

**Tagliatelle Nere della Casa**  
Schwarze Bandnudeln mit Filetspitzen in  
Curryrahm-Sauce

**Risotto al Petto di Pollo**  
Risotto mit Hähnchenfiletstreifen  
mit Zucchini in Curryrahm-Sauce

(auf Wunsch servieren wir alle Pastagerichte vegetarisch)

# Pesce

---

**Fisch Duett**  
Duett von Zander und Lachs in  
Pernod-Estragon-Sauce

**Scampi al Pepe**  
Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognacsauce

**Salmone in Crosta**  
Filet vom Island Lachs an Dijon Senfsauce

**Risotto alla Avni**  
Getrüffeltes Risotto mit Großgarnelen und Gemüse

**Luccio al Burro**  
Gebratenes Zanderfilet mit Kapern und Lauch in  
Butter-Sauce

**Für 2 Personen**

**Verschiedene Fischfilets**

mit frischen Kräutern, Gemüse und Kartoffeln

## Carne



**Filetto al Barolo**

Argentinisches Ochsenfilet in Barolo-Sauce  
**oder** mit Gorgonzola überbacken

**Fegato al Burro**

Kalbsleber gebraten in Butter-Salbei  
**oder** in Zwiebel-Weißwein

**Saltimbocca di Patrone**

Kalbsrücken mit Schinken und Salbei  
in Weißweinsaucensud

## Dolce



**Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce**

**Sorbetto al Limone**

Zitroneneis mit Champagner **oder** Wodka

**Hausgemachtes Tiramisu**

Löffelbiskuits mit einer Mascarponecreme

Für 2 Personen

**Zabaione al Marsala**

Geschlagener Eierschaum mit Marsala, Amaretto,  
Mocca und einer Kugel Vanilleeis

# Bevande

## Warme Getränke

Kaffee

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Tee, Schwarz, Pfefferminze, etc.

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3</sup>

Coca Cola Light <sup>1,3,7</sup>

Fanta <sup>1,6</sup>

Sprite <sup>6</sup>

Spezi <sup>1,3,6</sup>

Schweppers Bitter Lemon <sup>4</sup>

Schweppers Tonic Water <sup>4</sup>

Schweppers Ginger Ale <sup>1</sup>

Erdinger alkoholfrei

## Säfte

Granini Apfelsaft

Granini Orangensaft

## Wasser

San Pellegrino

San Pellegrino

Acqua Panna Naturale

## Aperitif

Prosecco Aperol Spritz <sup>1,4</sup>

Hugo <sup>1</sup>

Martini Bianco

Extra Dry Rosso

Pernod <sup>1</sup>

Sherry Saderman

Campari Soda <sup>1</sup>

Zusatzstoffe : 1 Farbstoff, 3 koffeinhaltig, 4 Chininhaltig, 6 Antioxidationsmittel, 7 Aspartam (Phenylalaninquelle)

# Bevande

## **Biere**

Warsteiner

Alsterwasser mit Sprite <sup>6</sup>

Radler mit Fanta <sup>1,6</sup>

## **Flaschenbiere**

Erdinger Kristallweizen

Erdinger Hefeweizen

Erdinger alkoholfrei

## **Longdrinks**

Campari Orange <sup>1</sup>

Gin Tonic <sup>4</sup>

Wodka Lemon <sup>4</sup>

## **Magenbitter und Kräuterliköre**

Ramazotti <sup>1</sup>

Averna

Fernet Branca <sup>1</sup>

Fernet Menta <sup>1</sup>

## **Liköre**

Amaretto

Baileys Irish Cream <sup>1</sup>

Cointreau

Sambuca

## **Klare und Schnäpse**

Wodka

Schladerer Himbeergeist

Schladerer Willams Birne

Aquavit

Grappa

Alle Preise in Euro

Zusatzstoffe: Zusatzstoffe : 1 Farbstoff, 4 Chininhaltig, 6 Antioxidationsmittel