

# MENU DELLA SETTIMANA

11. bis 14. Juni 2019 von 12.00 – 15.00 Uhr



Primo

**CARPACCIO CLASSICO** 13,50

**BURRATA** 9,80

Geschmolzene Cherrytomaten

**GEGRILLTE CALAMARETTI** 16,90

Junger Knoblauch · Rosmarin

**KLEINES ANTIPASTO MISTO** 12,00

Mozzarella · Vitello Tonnato ·  
Mediterranes Grillgemüse



Pasta

**SPAGHETTI** 9,80

Carbonara

**TAGLIATELLE „CRUDAIOLA“** 13,90

Kalte Tomatensalsa · Basilikum ·  
Stracciata di Bufala · Pinienkerne

**SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI** 11,50

Salbeibutter

Insalata



**BABYLEAF SALAT „HÄHNCHEN“** 12,90

Cesardressing · Hähnchenbruststreifen

**BABYLEAF SALAT „GAMBERONI“** 13,50

Gamberoni · Avocadotatar

**BABYLEAF SALAT „ZIEGE“** 9,50

Ziegenkäse · Lavendelhonig · Avocadotatar

Secondo

**BLUTWURST** 13,50

Apfelspalten · Kartoffelpüree

Unsere Tagesempfehlungen

– Dienstag –

**KALBSLEBER „VENEZIANA ART“**

Kartoffelpüree  
15,90

– Mittwoch –

**FISCHTELLER ALLA PITTARELLO**

Limone · Kapern · Rosmarinkartoffeln  
16,90

– Donnerstag –

**MILANESE VOM KALB**

Kartoffel-Gurken-Salat  
16,90

– Freitag –

**MEERESFRÜCHTERISOTTO**

15,90

Dolci

**CREME BRÛLÉE** 7,00

**AFFOGATO AL CAFFÉ** 4,90

Vanilleeis · Espresso

**DOLCE DEL GIORNO**

Suggerioni di Vini



**SANREMY, VERMENTINO, DOC** 0,1 Gl. 3,80

Ferruccio Deiana, Sardegna 0,2 Gl. 6,90

**PRIMITIVO SALENTO, IGT** 0,1 Gl. 4,70

Tormaresca, Apulien 0,2 Gl. 8,50

**ROSÉ CHIARETTO GARDA, DOC** 0,1 Gl. 4,30

Lenotti, Lombardei 0,2 Gl. 7,90