

# MENU DELLA SETTIMANA

17. bis 20. März 2020 von 12.00 – 15.00 Uhr



*Primo*

<b>VITELLO TONNATO</b>	14,90
<b>CARPACCIO CLASSICO</b>	14,00
<b>BURRATA</b> Geschmolzene Cherrytomaten	9,80
<b>GEGRILLTE CALAMARETTI</b> Junger Knoblauch · Rosmarin	16,90
<b>KLEINES ANTIPASTO MISTO</b> Mozzarella · Vitello Tonnato · Mediterranes Grillgemüse	12,00

*Pasta*



<b>SPAGHETTI</b> Alla Carbonara	9,80
<b>GNOCCHI ALLA NORCINA</b> Salsiccia · Weiße Pfeffersauce · Pecorino	12,50
<b>PACCHERI</b> Rinderbrasato · Grüne Bohnen	14,50
<b>SPINAT-RISOTTO</b> Mozzarella	12,50

*Insalata / Secondo*



<b>BABYLEAF SALAT</b> Ziegenkäse · Lavendelhonig · Avocadotatar	10,50
<b>BABYLEAF SALAT</b> Gamberoni · Avocadotatar	13,50
<b>BLUTWURST</b> Apfelspalten · Kartoffelpüree	13,50

## 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*

<b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b> Vanilleeis · Espresso	5,50
<b>DOLCE DEL GIORNO</b>	

*Suggestioni di Vini*



<b>BIANCO TOSCANO, IGT</b> Villa Antinori, Toscana	0,1 Gl. <b>4,20</b> 0,2 Gl. <b>8,00</b>
<b>PRIMITIVO SALENTO, IGT</b> Tormaresca, Apulien	0,1 Gl. <b>4,70</b> 0,2 Gl. <b>8,50</b>
<b>ROSÉ CHIARETTO GARDA, DOC</b> Lenotti, Lombardei	0,1 Gl. <b>4,30</b> 0,2 Gl. <b>8,10</b>