



# WOCHENKARTE



## APERITIVI

### PORTO BELLO

Aperol, Martini Bianco, Bitter Lemon und Orangensaft auf Eis

€ 4,90

### RABBARO SPRITZ

Campari, Prosecco und Rhabarbernektar auf Eis

€ 4,90

## ANTIPASTI

### STUZZICHINO

Zwei Melonen-Südtiroler-Speck-Spieße und zwei Kräuter-Frischkäsebruschetta

€ 7,00

### CARPACCIO PRIMAVERA

Rohes Rindercarpaccio mit frischem Spargel, Rucola und gegrilltem Trüffelkäse

€ 12,50

### SONCINO RUSTICO

Feldsalat mit gegrillten Datteln im Speckmantel und Gorgonzolasauce

€ 10,60

### RUCOLA ISCHIA

Rucolasalat mit gebr. Lachsstreifen, frischem Spargel und Honig-Zitronen-Vinaigrette

€ 10,80

### LINGUA DI VITELLO AGLI ASPARAGI

Gekochte Kalbszunge mit frischem Spargel und Bärlauchpesto

€ 10,80

### ASPARAGI ALLA ROMANA

Frischer Spargel in Butter-Salbeisauce, dazu Petersilienkartoffeln und Bresaola

€ 13,50

### VITELLO TONNATO

Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème und Kapern

€ 10,80

## ZUPPA

### ZUPPA DI ASPARAGI E SCAMPETTI

Spargelcrèmesuppe mit gebratenen Scampetti

€ 5,60

## PIZZA

### PIZZA GUSTO

Pizza mit Bresaola, frischem Spargel, Taleggio und Rucola

KLEIN GROß  
€ 10,50 € 18,50

## PASTE FRESCHE

### GUANCE AGLI ASPARAGI E TARTUFO

Fr. Guance gefüllt mit Spargel und Trüffel in Butter-Salbeisauce mit Pachino

€ 10,90

### PAPPADELLE MARE E MONTI

Fr. Pappadelle mit Steinpilzen, Scampetti und Babyspinat in Weißweinsauce

€ 11,50

### GNOCCHI RIPIENI ALL'AGLIO ORSINO

Fr. Gnocchi mit Bärlauchfüllung in Aurora-Cognac-Sauce und frischem Rucola

€ 10,90

### RISOTTO SCOGLIO

Fr. Risotto mit Babycalamari und Gambas in Bärlauchpestosauce

€ 11,00

### TRIS DI PASTE FRESCHE

Fr. Nudeltrilogie nach Art des Hauses

€ 11,80

### MELANZANE RIPIENE AL FORNO

Fr. Aubergine gefüllt mit Gemüse und Mozzarella überbacken in Arrabiatasauce

€ 10,80

### CANNELLONI PARMA E ASPARAGI

Fr. Cannelloni mit Parma und frischem Spargel gefüllt, mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

€ 10,90



# WOCHENKARTE



## PESCE

**SALMONE IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO** € 18,90

Gebrautes Lachsfilet in Mohnsamenkruste auf mariniertem Spargel, dazu Butterreis und frisches Tagesgemüse

**FILETTI DI CHELIDRA ROSSA ALL'AGLIO ORSINO** € 18,90

Gebrautes Red-Snapperfilet mit Scampetti in Bärlauchpestosauce, dazu Tagliatelle und frisches Tagesgemüse

**SALTIMBOCCA DI CODA E SPECK TIROLESE** € 19,20

Gebrautes Seeteufelmedaillons mit Salbei und Südtiroler Speck in Weißweinsauce, dazu Butterkartoffeln und frisches Tagesgemüse

**BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALSA VERDE** € 19,90

Wolfsbarsch vom Grill mit Salsa Verde, dazu kleiner gemischter Salat und frisches Tagesgemüse

***AUF WUNSCH SERVIEREN WIR AUCH SCAMPI ( 23,50 € ) ODER CALAMARI ( 17,50 € ) VOM GRILL MIT BUTTERREIS UND FRISCHES TAGESGEMÜSE***

## CARNE

**ARROSTO DI TACCHINO AOSTA** € 18,70

Putenbraten gefüllt mit Taleggio und Bresaola in Kräutersauce, dazu frisches Tagesgemüse und Bratkartoffeln

**OSSOBUCCO ALLA CACCIATORA** € 18,80

Geschmorte Kalbshaxe mit gemischten Pilzen in Weißweinsauce, dazu Gnocchi und frisches Tagesgemüse

**SUPREMA DI FARAONA AL PEPE VERDE** € 18,80

Gebrautes Perlhuhn Supreme in Grüner-Pfeffer-Orangen-Sauce, dazu frisches Tagesgemüse und Tagliatelle

**BRACIOLA DI VITELLO AGLI ASPARAGI** € 19,90

Gebrautes Kalbskotelett mit frischem Spargel in Weißweinsauce, dazu Bratkartoffeln und frisches Tagesgemüse

***AUF WUNSCH SERVIEREN WIR AUCH RINDERFILET ( 250g, 23,50 € ), KALBSSCHNITZEL ( 250g, 18,50 € ), PUTEN- ( 250g, 15,50 € ) ODER ENTRECÔTESTEAK ( 250g, 18,50 € ) VOM GRILL MIT BRATKARTOFFELN UND FRISCHEM TAGESGEMÜSE***

## DOLCI

**CRÈME CARAMEL** € 5,60

Vanillecrème ,am Tisch karamellisiert

**CARPACCIO DI MELE CON GELATO** € 5,60

Warmes Apfelparpaccio mit Himbeeren und Vanilleeis

**ROTOLO ALLE FRAGOLE E CIOCCOLATO** € 5,70

Erdbeeren-Schoko-Roulade auf marinierten Waldfrüchten

**PUNTE D'ASPARAGI ALLA MENTA** € 5,80

Karamellisierte Spargelspitzen mit Minze und Zitroneneis

**GNOCCO DI GELATO ALL'ALBICOCCA** € 6,80

Eismarillenknödel auf Mangoragout