

# WOCHENKARTE

## Als Aperitif:

Aperol Royal (Aperol, Prosecco, Kirschsafft, Orange) 6,80

## Antipasti:

Rosa gebratene Roastbeef auf Rucola Beet mit Senf Vinaigrette 15,50

Kartoffel Carpaccio mit Schwarzen Trüffel und Wachtel Ei 14,50

Duetto von Thunfisch und Lachs Carpaccio fein mariniert 16,50

## Pasta:

Risotto mit Grüne Spargel und Wild Gambas fein zubereitet 16,50

Linguine allo Scoglio, mit Scampi, Calamari und Venus Muscheln 17,50

Rote Tagliatelle alla Veneziana, mit Kalbsleber und Tropea Zwiebeln 15,50

## Secondi:

Frische Seezunge vom Grill serviert mit Gemischt Salat 26,50

Mediterranische Fisch Suppe mit Ganzen Fischen und Knoblauch Crostone 25,50

Rinderlende Tagliata mit Rucola, Parmesan und Gebratene Steinpilzen 24,50

## Dolci:

Kokos Panna Cotta 6,80

Orangen Tiramisu 6,50