

# Unser Küchenchef empfiehlt!

## Vorspeise

*Bresaola* € 11,90  
*Luftgetrockneter Rinderschinken dünn aufgeschnitten mit Rucola und Parmesan*

*Bis Antipasto* € 11,90  
*Vitello tonnato und gefüllte Auberginenröllchen*

## hausgemachte Nudeln

*Rotondi con polpa di granchio* € 12,90  
*Nudeln gefüllt mit Krebsfleisch in einer feinen Sauce*

*Casarecci con salsiccia e pecorino* € 12,90  
*Nudeln mit italienischer Wurst und Schafskäse in feiner Sauce*

## Fleischgericht

*Medaglione al Gorgonzola e Mandorle* € 16,90  
*Medaillons mit feinem Gorgonzola und Mandeln, dazu Kartoffeln und Gemüse*

## Fischgericht

*Pesce Spada alla griglia* € 20,50  
*Schwertfisch gegrillt mit feinen Kräutern und Olivenöl, dazu Kartoffeln und Gemüse*

## Dessert

*Soufflé al cioccolato* € 6,50  
*Feiner Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern (warm)*

*Delizie dello Chef* € 7,50  
*Drei feine Köstlichkeiten des Chefs*

*Unsere Minis:*  
*Tiramisú / Panna Cotta / Torte nach Tagesvorrat je € 2,50*

## Unsere Weine des Monats:

*Infinity Primitivo - Rotwein aus Apulien Glas € 5,50 / Flasche € 18,50*

*Lunato - Weißwein, südlich vom Gardasee Glas € 5,90 / Flasche € 18,90*  
*- 50% Arneis und 50% Vermentino*