

A		EUR
<b>Antipasti – Vorspeisen</b>		
521	Piadina Romagnola al Tonno Mit Thunfisch, Majonese, Mozzarella, Kapern , Eissalat und Artischocken	<b>7,50</b>
522	Spadellata di Funghi e Manzo Gebratene frische gemischte Pilze und Rinderstreifen auf Rucola	<b>9,00</b>
523	Insalata Sorrento Auf Piadina Romagnola gemischte Salat mit Schinken, Ei, Mozzarella, Parmesanraspel und angemacht mit Hausdressing	<b>8,50</b>
524	Crescia alla Marchigiana Regionale Blätterteig Spezialität aus Marche mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola	<b>7,50</b>
<b>Pizza</b>		
530	Pizza Boscaiola Mit gemischte frische Pilze und südtiroler Speck	<b>9,50</b>
<b>Pasta - Nudelgerichte</b>		
525	Girasoli Ricotta e Coda Mit Spargelfüllung , Ricotta und Seeteufel	<b>11,50</b>
526	Tagliolini ai Porcini freschi Mit frische Steinpilze	<b>11,50</b>
527	Strozzapreti al Pollo Mit Hähnchenstreifen und rote Paprika	<b>8,50</b>
528	Duetto di Pasta Ripiena Haugemachte Nudelduetto mit Füllung ( kein Fisch ) mit frische Pfefferlinge, Rosmarino in feine Tomatensauce	<b>10,50</b>
<b>Pesci – Fischgerichte</b>		
535	Zander ai Finferli Zandersfilet mit frische Pfifferlinge	<b>19,00</b>
<b>Carni – Fleischgerichte</b>		
540	Costata ai funghi Porcini freschi Rindersteak mit frische Steinpilze	<b>22,00</b>
<b>Dessert</b>		
545	Pannacotta alla Nocciola Mit Haselnusskreme	<b>5,50</b>
<b>Vino – Wein</b>		
328	<b>ROSSO Maestro Italiano</b> <u>0,2l</u> Aus Apulien . Farbe ist rubinrot , Bouquet mit Noten nach roten Früchte . Geschmack stark, trocken, körperreif, mit 13,5 Grad	<b>5,00</b> <b>14,00</b>
329	<b>BIANCO Minuetto</b> <u>0,2 l</u> Aus Piemonte. Farbe ist strohgelb mit grüne Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Apfel und Melone	<b>5,00</b> <b>14,00</b>
330	<b>ROSÈ Maddalena</b> <u>0,2l</u> Aus Basilicata. Farbe ist brillante Rosa mit Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Frische Früchte	<b>5,00</b> <b>14,00</b>

A		EUR
<b>Antipasti – Vorspeisen</b>		
521	Piadina Romagnola al Tonno Mit Thunfisch, Majonese, Mozzarella, Kapern , Eissalat und Artischocken	<b>7,50</b>
522	Spadellata di Funghi e Manzo Gebratene frische gemischte Pilze und Rinderstreifen auf Rucola	<b>9,00</b>
523	Insalata Sorrento Auf Piadina Romagnola gemischte Salat mit Schinken, Ei, Mozzarella, Parmesanraspel und angemacht mit Hausdressing	<b>8,50</b>
524	Crescia alla Marchigiana Regionale Blätterteig Spezialität aus Marche mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola	<b>7,50</b>
<b>Pizza</b>		
530	Pizza Boscaiola Mit gemischte frische Pilze und südtiroler Speck	<b>9,50</b>
<b>Pasta - Nudelgerichte</b>		
525	Girasoli Ricotta e Coda Mit Spargelfüllung , Ricotta und Seeteufel	<b>11,50</b>
526	Tagliolini ai Porcini freschi Mit frische Steinpilze	<b>11,50</b>
527	Strozzapreti al Pollo Mit Hähnchenstreifen und rote Paprika	<b>8,50</b>
528	Duetto di Pasta Ripiena Haugemachte Nudelduetto mit Füllung ( kein Fisch ) mit frische Pfefferlinge, Rosmarino in feine Tomatensauce	<b>10,50</b>
<b>Pesci – Fischgerichte</b>		
535	Zander ai Finferli Zandersfilet mit frische Pfifferlinge	<b>19,00</b>
<b>Carni – Fleischgerichte</b>		
540	Costata ai funghi Porcini freschi Rindersteak mit frische Steinpilze	<b>22,00</b>
<b>Dessert</b>		
545	Pannacotta alla Nocciola Mit Haselnusskreme	<b>5,50</b>
<b>Vino – Wein</b>		
328	<b>ROSSO Maestro Italiano</b> <u>0,2l</u> Aus Apulien . Farbe ist rubinrot , Bouquet mit Noten nach roten Früchte . Geschmack stark, trocken, körperreif, mit 13,5 Grad	<b>5,00</b> <b>14,00</b>
329	<b>BIANCO Minuetto</b> <u>0,2 l</u> Aus Piemonte. Farbe ist strohgelb mit grüne Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Apfel und Melone	<b>5,00</b> <b>14,00</b>
330	<b>ROSÈ Maddalena</b> <u>0,2l</u> Aus Basilicata. Farbe ist brillante Rosa mit Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Frische Früchte	<b>5,00</b> <b>14,00</b>