

G		EUR
<b>Antipasti – Vorspeisen</b>		
521	Crema di Formaggi Käsecremsuppe mit Crostini	5,00
522	Antipasto Delizia di Mare Mit Shrimps, Zucchini , Dill und Olive Taggiasche in feine italienische Sauce	9,50
523	Straccetti di Fagiano Auf Rucola, gebratene Fasanstreifen, gelbe Paprika und Kirschtomaten	9,00
524	Crescia alla Marchigiana Regionale Blätterteig Spezialität aus Marche mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola	6,50
<b>Pizza</b>		
530	Pizza del Capitano Mit geräucherte Lachs, Zucchini, Büffelmozzarella und Rucola	9,50
<b>Pasta - Nudelgerichte</b>		
525	Linguine alla Carbonara di Salmone Mit Räucherlachs, frische Lachs, Ei und rote Zwiebel	9,50
526	Penne al Ragú di Cinghiale Mit Wildschweinragú	9,50
527	Spaghetti Ricotta e Spinaci Mit Spinat, Ricotta und Parmesan	7,50
528	Gnocchi Ripieni ai Funghi Mit Pilzefüllung, mit frische Tomate, Basilikum und Zucchini .	10,50
<b>Pesci – Fischgerichte</b>		
<b>Frische Muscheln</b>		
535	Bistecca di Tonno Thunfischsteak in Weisswein Sauce	18,50
<b>Carni – Fleischgerichte</b>		
540	Scaloppina al Gorgonzola Medaillon mit Gorgonzolasauce	16,00
<b>Dessert</b>		
545	Mouss Miele e Castagne Vanillemousse mit Kastanien und Honig	5,50
<b>Vino – Wein</b>		
328	<b>ROSSO Amatore Romeo e Juliet 0,2l</b> Aus Verona ( Veneto ) . Farbe ist rubinrot , Bouquet mit Noten nach roten Früchte . Geschmack trocken, körperreif, Fl. 0,75 l	<b>5,00</b> <b>14,00</b>
329	<b>BIANCO Amatore Romeo e Juliet 0,2l</b> Aus Verona ( Veneto ) . Farbe ist strohgelb mit grüne Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Apfel Fl. 0,75 l	<b>5,00</b> <b>14,00</b>
330	<b>Gran Maestro Magnum</b> Aus Puglia, der Wein ist dunkel mit violette Reflexe, Geschmack ist voll mit Noten nach Leder und Kirschen. Stark und kraftvoll, passt zur Wild , Käse und geschmackvolle Gerichte. Flasche 1,5 Liter	<b>29,50</b>
375	<b>Pignolo 2005</b> Fl. 0,75 Aus Friaul ein aussergewöhnliche edel Wein, Mit Pignolo Trauben der Wein wird 18 Monate in Barriquefässer gelagert . Er ist kräftig und elegant, dunkelrote Farbe mit orangen Reflexe. An der Nase ist voll, mit Noten nach Kirschen und Leder. <b>Top Qualität-Preis Verhältnis</b>	<b>25,50</b>

G		EUR
<b>Antipasti – Vorspeisen</b>		
521	Crema di Formaggi Käsecremsuppe mit Crostini	5,00
522	Antipasto Delizia di Mare Mit Shrimps, Zucchini , Dill und Olive Taggiasche in feine italienische Sauce	9,50
523	Straccetti di Fagiano Auf Rucola, gebratene Fasanstreifen, gelbe Paprika und Kirschtomaten	9,00
524	Crescia alla Marchigiana Regionale Blätterteig Spezialität aus Marche mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola	6,50
<b>Pizza</b>		
530	Pizza del Capitano Mit geräucherte Lachs, Zucchini, Büffelmozzarella und Rucola	9,50
<b>Pasta - Nudelgerichte</b>		
525	Linguine alla Carbonara di Salmone Mit Räucherlachs, frische Lachs, Ei und rote Zwiebel	9,50
526	Penne al Ragú di Capriolo Mit Wildschweinragú	9,50
527	Spaghetti Ricotta e Spinaci Mit Spinat, Ricotta und Parmesan	7,50
528	Gnocchi Ripieni ai Funghi Mit Pilzefüllung, mit frische Tomate, Basilikum und Zucchini .	10,50
<b>Pesci – Fischgerichte</b>		
<b>Frische Muscheln</b>		
535	Bistecca di Tonno Thunfischsteak in Weisswein Sauce	18,50
<b>Carni – Fleischgerichte</b>		
540	Scaloppina al Gorgonzola Medaillon mit Gorgonzolasauce	16,00
<b>Dessert</b>		
545	Mouss Miele e Castagne Vanillemousse mit Kastanien und Honig	5,50
<b>Vino – Wein</b>		
328	<b>ROSSO Amatore Romeo e Juliet 0,2l</b> Aus Verona ( Veneto ) . Farbe ist rubinrot , Bouquet mit Noten nach roten Früchte . Geschmack trocken, körperreif, Fl. 0,75 l	<b>5,00</b> <b>14,00</b>
329	<b>BIANCO Amatore Romeo e Juliet 0,2l</b> Aus Verona ( Veneto ) . Farbe ist strohgelb mit grüne Reflexe, aromatische Bouquett mit angenehme Noten nach Apfel Fl. 0,75 l	<b>5,00</b> <b>14,00</b>
330	<b>Gran Maestro Magnum</b> Aus Puglia, der Wein ist dunkel mit violette Reflexe, Geschmack ist voll mit Noten nach Leder und Kirschen. Stark und kraftvoll, passt zur Wild , Käse und geschmackvolle Gerichte. Flasche 1,5 Liter	<b>29,50</b>
375	<b>Pignolo 2005</b> Fl. 0,75 Aus Friaul ein aussergewöhnliche edel Wein, Mit Pignolo Trauben der Wein wird 18 Monate in Barriquefässer gelagert . Er ist kräftig und elegant, dunkelrote Farbe mit orangen Reflexe. An der Nase ist voll, mit Noten nach Kirschen und Leder. <b>Top Qualität-Preis Verhältnis</b>	<b>25,50</b>