

Antipasti

Warmer Endivien-Salat mit geräucherter Makrele	8,90
Grünkohl-Creme-Suppe mit Cabanossi-Spieß	5,50
Mariniertes Lachs-Carpaccio mit Büffelmozzarella u. gegrilltem Radacchio	12,90
Frischkäse-Mousse auf Spinat-Minze-Bett, frittiertem Parmaschinken	10,90
Puten-Carpaccio mit Salsa-Capriani und Baby-Mangold-Salat	11,50

Tagfrische Pasta/Hausgemacht

Hausgemachte Papardelle mit Grünkohl und italienischer Salsiccia "fresca"	14,90
Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Gorgonzola, Walnuß u. Radicchio, auf Kartoffel-Safran-Creme	14,90
Hausgemachte Linguine "Vongole Veraci" und Venusmuscheln "Fasolaro"	16,90

Fisch und Fleisch

Kalbs-Paillard mit Mangoldgemüse und Kartoffel-Parmesan-Püree	19,50
Wildschweinfilet mit Grünkohl, Pilzen und Granatapfel-Sauce	19,90
Gebratenes Goldbrasse-Filet im Pistazien-Walnuß-Mantel auf leichter Safran-Sauce und Erbsenpüree	19,50
Red Snapper Filet mit Spinat-Walnuß-Risotto	18,50

Miesmuscheln aus Galicien, exclusiv nur bei uns

Miesmuscheln aus Galicien führen seit Januar 2001 eine « geschützte Ursprungsbezeichnung ». Sie sind damit das erste Meeresprodukt, welches diese Auszeichnung der Europäischen Union tragen darf.
Keine Zucht, Wild aus den Gezeiten des Atlantiks geerntet.

Im Kupfertopf serviert

Miesmuscheln mit	- Tomaten-Sugo	
	- Weißwein-Sugo	
	- Pepata di Cozze mit N`duja, leicht scharf	15,90
dazu Brot aus unserem Pizzaofen		

Dolce

Heiß aus dem Waffel-Eisen mit Vanille-Eis und frischen Beeren	6,90
---	------