

APERITIVI

diverse Martinis, Sherrys, Campari*, Cynarsoda*, Punt e Mes,	5 cl	€ 6,00
Aperol-Spritz, Prosecco- Holunder, Bellini (Prosecco, Pfirsich)	0,1 l	€ 6,00
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut	0,1 l	€ 5,50
Ferrari Brut Rose	0,1 l	€ 8,00
weißer Portwein mit Tonic	0,1 l	€ 8,50
Champagne Blanc de Blanc Brut, Premier Cru - Pascal Doquet	0,1 l	€ 9,50
Kir Royal	0,1 l	€ 10,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Minerale San Pellegrino	0,5 l	€ 3,90
Acqua Minerale San Pellegrino	1,0 l	€ 5,90
Acqua Minerale Naturale Panna	0,5 l	€ 3,90
Fanta, Orangensaft, Cola**, Cola Light**	0,2 l	€ 4,30
Apfelschorle, Johannesbeerschorle	0,4 l	€ 4,50

OFFENE WEINE BIANCHI

2009 Friaul	Pinot Grigio	IGT	Pecorari	leicht, trock	0,2 l	€ 5,70
2009 Friaul	Sauvignon	IGT	Pecorari	blumig,arom	0,2 l	€ 5,90
2009 Kampanien	Falanghina	IGT	Feudi S. Gregorio	weich, frucht	0,2 l	€ 5,90
2009 Piemont	Favorita	DOC	Rapalino	kräftig,trock	0,2l	€ 6,90

OFFENE WEINE ROSSI

2008 Friaul	Cabernet Franc	IGT	Pecorari	leicht, trocken	0,2 l	€ 5,50
2009 Friaul	Refosco	IGT	Pecorari	kräftig, frucht	0,2 l	€ 5,90
2007 Umbrien	Montefalco	DOC	Castelbuono	kräftig, vollr	0,2 l	€ 6,90
2007 Toskana	Peperino	IGT	Teruzzi&Puthod	kräftig, trock	0,2l	€ 6,90

BIERE

Fürstenberg Premium Pils),33 l	€ 3,90
Paulaner Alkoholfrei),33 l	€ 3,30
Heineken),33 l	€ 3,80

WARME GETRÄNKE

Kaffee	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Espresso Macchiato	€ 2,50
Espresso Corretto	€ 2,90
Espresso Koffeinfrei	€ 2,40
Doppio Espresso	€ 3,70
Cappuccino	€ 2,90
Latte macchiato	€ 2,90
Tee Sortiment	€ 5,80

*mit Farbstoff **mit Farbstoff & Koffeinhalzig

PACO'S MENÜEMPFEHLUNG

Kabeljaugnocchi mit Oliven und Kapern, auf Tomaten und Peperonissalat	
Tortelli mit Büffelricotta und Rucala gefüllt, auf Tomatenvellutata und schwarzem Trüffel	
krosses Saiblingfilet in Hummersauce, an Artischockenpüree <i>oder wahlweise</i>	
Rinder – Tagliata mit Zwiebeln und Dijonsenfkruste in Rotweinsauce, auf Schwarzwurzeln	
Melonensuppe mit Zitronen- Minzesorbet	€ 43,00

ANTIPASTI

Karotten – Ingwercremesuppe mit Thunfisch und Soja	€ 7,50
Radicchio–rote Zwiebelntörtchen mit Taleggiomousse und schwarzem Trüffel	€ 12,00
Kabeljaugnocchi mit Oliven und Kapern, auf Tomaten und Peperonissalat	€ 13,00
Kalbszunge vom Grill mit Salsa Verde, an Zucchini Blüten im Parmesan–Eiermantel	€ 12,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli mit Büffelricotta und Rucala gefüllt, auf Tomatenvellutata und schwarzem Trüffel	€ 12,50
Spaghetti Chitarrini mit Languste und Kichererbsencreme	€ 13,50
Cavatelli mit Kaninchenragout, Thymian und Artischocken	€ 12,00

PESCE

Zahnbrassefilet in Chardonnaysauce, auf Pfifferlingen, Porri und Basilikumpesto	€ 21,00
krosses Saiblingfilet in Hummersauce, an Artischockenpüree	€ 20,00
Branzino für 2 Personen	€ 42,00

CARNE

Wachtel mit Steinpilzfüllung in Marsalasaucе, auf Polentacreme	€ 20,00
Kalbsleber mit süß–sauer Schalotten, auf Apfel–Quittenpüree	€ 19,00
Rinder – Tagliata mit Zwiebeln und Dijonsenfkruste in Rotweinsauce, auf Schwarzwurzeln	€ 21,00

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 6,50
Melonensuppe mit Zitronen– Minzesorbet	€ 6,50
Semifreddo aus Joghurt und Himbeeren mit Karamelcreme	€ 6,50
Bounty Creme Brulee mit eingelegten Pfirsichen	€ 6,50
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco und Wodka)	€ 5,70

DESSERTWEIN

Moscato	DOC	Villa Sceriman	2007	5	€ 7,50
Moscato Passito	DOC	Rapalino	2004	5c	€ 6,50
Moscadello	DOC	Castello Banfi	2007	5c	€ 7,50
Malvasia delle Lipari	DOC	Caravaglio	2006	5	€ 12,50
Sagrantino	DOCG	Antonelli	2005	5	€ 13,50

Classici

ANTIPASTI

Edelfischsuppe mit Brotcrostone	€ 14,50
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmigiano und Rucola	€ 12,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 13,50
Avocadosalat mit Pecorinosplitter und Olivenpesto	€ 11,50
Buffala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 11,50
Gemüse der Saison vom Grill mit Scamorzakäse	€ 11,50
Duett aus Buffala-Mozzarella und Culatello Schinken	€ 13,50
Vitello Tonnato	€ 12,00

INSALATE

Grüner Salat	€ 6,50
Gemischter Salat	€ 7,00
Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 8,50

PRIMI PIATTI

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum	€ 9,00
Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 9,50
Penne all' arrabbiata (<i>scharf</i>)	€ 9,50
Linguine mit Scampi (leicht pikant)	€ 13,50
Mezzemaniche mit Kalbsragôut und Pecorino	€ 11,50

PESCE

Sogliola -Seezunge vom Grill mit Gemüse der Saison	€ 21,50
Calamaretti & Gambas mit Rucola	€ 19,50

CARNE

Straccetti vom Rinderfilet vom Grill mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino	€ 21,50
--	---------

Formaggi

Pecorino Sardo	DOP	€ 8,50
Taleggio	DOP	€ 8,50
Gorgonzola	DOP	€ 8,50
Parmigiano Reggiano	DOP	€ 9,50
Assortimento di Formaggi misti		€ 12,50

