

APERITIVI

diverse Martinis, Sherrys, Campari*, Cynarsoda*, Punt e Mes,	5 cl	€ 6,50
Aperol-Spritz, Prosecco- Holunder, Bellini (Prosecco, Pfirsich)	0,1L	€ 6,50
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut	0,1L	€ 6,50
Mirabella Franciacorta Brut Rose	0,1L	€ 8,50
Champagne Blanc de Blanc Brut	0,1L	€ 9,50
Ruinart Brut Rose		€ 49,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Minerale San Pellegrino / Panna	1,0L	€ 6,50
Acqua Minerale Naturale Panna/ San Pellegrino	0,5L	€ 3,90
Fanta, Cola**, Cola Light**, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2L	€ 4,50
Apfelschorle, Johannesbeerschorle	0,3L	€ 4,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L	€ 5,90

OFFENE WEINE BIANCHI

2010 Friaul	Pinot Grigio	IGT	Pecorari	leicht, tro	0,2L	€ 5,90
2010 Friaul	Sauvignon	IGT	Pecorari	blumig,ar	0,2L	€ 5,90
2010 Friaul	Chardonnay	IGT	Del Lauro	trocken,le	0,2L	€ 5,90
2010 Lombardei	Lugana	DOC	Bulgarini	weich,troi	0,2L	€ 6,90
2010 Kampanien	Falanghina	IGT	Feudi S. Gregorio	frisch, fruc	0,2L	€ 7,50

OFFENE WEINE ROSSI

2009 Marchen	Rosso Piceno Superiore	DOP	Il Conte	trocken, kräi	0,2L	€ 6,50
2007 Umbrien	Montefalco	DOC	Castelbuono	weich,leich	0,2L	€ 6,90
2009 Abruzzen	Montepulciano	DOC	Spinozzi	frisch,fruch	0,2L	€ 6,90
2008 Sizilien	Nero d`Avola	IGT	Villa Grisa	fruchtig, v	0,2L	€ 5,90
2009 Friaul	Refosco	IGT	Pecorari	fruchtig,we	0,2L	€ 5,90

BIERE

Fürstenberg Premium Pils),33L	€ 5,00
Paulaner Alkoholfrei),33L	€ 3,70
Heineken),33L	€ 5,00

WARME GETRÄNKE

Kaffee		€ 2,70
Espresso (Francocaffe, 100% Arabica)		€ 2,50
Espresso Macchiato		€ 2,70
Espresso Corretto		€ 3,50
Espresso Koffeinfrei		€ 2,50
Doppio Espresso		€ 3,90
Cappuccino		€ 2,90
Latte macchiato		€ 2,90
Tee Sortiment		€ 5,80

*mit Farbstoff **mit Farbstoff & Koffeinhaltig

PACO'S MENÜEMPFEHLUNG

Kalamari und Scampi vom Grill, mit Kartoffeln und Peperoni-Kapernvinaigrette
gratinierte Cannelloni mit Gemüse gefüllt, auf Steinpilzcreme und schwarzem Trüffel
Seeteufelmedaillons mit Kräutern umhüllt in Hummersauce, an Kartoffel-Olivenpüree
oder wahlweise
geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce auf Selleriepüree
Semifreddo ausTorrone mit Mandarinenfilets € 45,00

ANTIPASTI

Kalbsessenz mit Gemüse und Wachtelei € 7,50
Flan aus Kürbis und Taleggiokäse, auf Schwarzwurzeln und schwarzem Trüffel € 12,50
Kalamari und Scampi vom Grill, mit Kartoffeln und Peperoni-Kapernvinaigrette € 13,50
gelöste Wachtel mit Steinpilzen gefüllt, auf Radicchio Trevisano und süß-sauersauce € 12,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

gratinierte Cannelloni mit Gemüse gefüllt, auf Steinpilzcreme und schwarzem Trüffel € 13,00
Tagliolini mit Krebsen, Zuckererbsen, Safran und Venusmuscheln € 14,50
Kartoffelravioli mit Rinderbrasato gefüllt, in eigenem Sud und Radicchio Trevisano € 13,50

PESCE

Seezungeninvolto mit Basilikum gefüllt, Gamba, grüner Spargel und Proseccosauce € 22,00
Seeteufelmedaillons mit Kräutern umhüllt in Hummersauce, an Kartoffel-Olivenpüree € 22,50
Branzino in Salzkruste für 2 Personen € 45,00

CARNE

Tiroler Milchkalbskotelett im Parmesan-Eimantel, Marsalasaucen und Cime di Rape € 23,50
geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce auf Selleriepüree € 21,50
Lammcarre in Rosmarinsauce auf Wirsing und Speck € 23,50

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme € 7,50
Creme Brulee aus Vanille mit karamellisiertem Apfel € 7,50
Semifreddo ausTorrone mit Mandarinenfilets € 7,50
Mousse aus Himbeere und Joghurt € 7,50
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco und Wodka) € 5,90

DESSERTWEIN

Moscato D´Asti	DOCG	Galarin	2010	!	€ 6,50
Passito Sauvignon	IGT	Pecorari	2010	!	€ 7,50
La Valle del Re	IGT	Villa Medici	2009		€ 9,50
I Capitelli Recioto	IGT	Roberto Anselmi	2005		€ 10,50
Nectar	IGT	Tenuta Montemagno			€ 12,00
Sagrantino	DOCG	Antonelli	2005		€ 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	€ 12,50
Gemüse der Saison vom Grill mit Scamorzakäse	€ 12,50
Duett aus Buffala-Mozzarella und Culatello Schinken	€ 13,50
Vitello Tonnato	€ 13,50

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	€ 11,00
Spaghetti "Aglione & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 11,50
Penne all' arrabbiata (<i>scharf</i>)	€ 11,00
Linguine mit Scampi (leicht pikant)	€ 13,50

PESCE

Sogliola -Seezunge vom Grill mit Gemüse der Saison	€ 24,00
Calamaretti & Gambas mit Rucola	€ 21,50

CARNE

Straccetti vom Rinderfilet vom Grill mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino	€ 23,50
--	---------

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

