

APERITIVI

diverse Martinis, Sherrys, Campari*, Cynarsoda*, Punt e Mes,	5 cl	€ 6,00
Spritz , Bellini, Portorotondo	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

2008 Friaul	Pinot Grigio	IGT	Pecorari	leicht, trocken	0,2 l	€ 5,70
2008 Friaul	Sauvignon	DOC	Pecorari	blumig, weich	0,2 l	€ 5,90
2008 Friaul	Chardonnay	DOC	Pecorari	fruchtig, weich	0,2 l	€ 5,90

OFFENE WEINE ROSSI

2006 Apulien	Negramaro	IGT	Vallone	fruchtig, kräftig	0,2 l	€ 5,90
2008 Friaul	Cabernet Franc	IGT	Pecorari	leicht, trocken	0,2 l	€ 5,90
2007 Friaul	Refosco	DOC	Pecorari	trocken, kräftig	0,2 l	€ 5,90

BIERE

Paulaner Münchner Hell vom Fass	0,4 l	€ 3,90
Fürstenberg Premium Pils vom Fass	0,33 l	€ 3,90
Paulaner Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Heineken	0,33 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

Duett aus Lachstartar und Gamba in Tempura, auf Spargelsalat
Strozzapreti mit Kaninchenragout, Thymian, Rosinen und Pinienkernen
rosa Schwertfischtranche mit Minzekruste, Artischocken und Tomaten-Kapernvinaigrette
oder wahlweise
Rinder -Tagliata mit Senf-Zwiebelkruste in Rotweinsauce, auf sautiertem Wirsing mit Speck
Orangentiramisu € 42,00

ANTIPASTI

Kartoffel - Lemongrascrèmesuppe mit gratinierter Jakobsmuschel € 7,50
Kürbis - Fontinaflan in Honigsauce, an Radicchio Trevisano und schwarzem Trüffel € 12,50
Duett aus Lachstartar und Gamba in Tempura, auf Spargelsalat € 12,50
Entenleber in süß - sauersauce, an rotem Peperoniauflauf € 11,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Cannelloni mit Artischocken und Ziegenkäse gefüllt, auf rote Beetcreme und schwarzem Trüffel € 12,00
Tagliatelle mit Oktopus, Oregano, Kirschtomaten und schwarzen Oliven € 11,50
Strozzapreti mit Kaninchenragout, Thymian, Rosinen und Pinienkernen € 11,00

PESCE

Rochenflügel mit Kräutern gratiniert in Hummersauce, auf Sesamlinsen € 19,50
rosa Schwertfischtranche mit Minzekruste, Artischocken und Tomaten-Kapernvinaigrette € 19,50
Branzino in Salzkruste für 2 Personen € 43,00

CARNE

rosa Entenbrust in Vinsanto, an Apfel - Quittenpüree € 19,50
Lammhaxe in eigenem Sud geschmort, auf Kartoffelpüree und Radicchio Trevisano € 19,00
Rinder -Tagliata mit Senf-Zwiebelkruste in Rotweinsauce, auf sautiertem Wirsing mit Speck € 20,00

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme € 6,50
Krokkantsemifreddo mit Rotweinpflaumen € 6,50
Nougat -Ingwer Creme Brulee € 6,50
Orangentiramisu € 6,50
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco und Wodka) € 5,70

DESSERTWEIN

Moscato	DOCG	Michele Chiarlo	2008	5	€ 7,50
Vin Santo Chianti	DOC	Bonacchi	2006	5	€ 6,50
Passito Sauvignon	IGT	Pecorari	2007	5	€ 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	€ 11,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 12,00
Avocadosalat mit Pecorinosplitter und Olivenpesto	€ 9,50
Buffala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 10,50
Gemüse der Saison vom Grill mit Scamorzakäse	€ 10,50
Duett aus Buffala-Mozzarella und Culatello-Schinken	€ 13,00
Vitello Tonnato	€ 11,50

INSALATE

Grüner Salat	€ 4,80
Gemischter Salat	€ 5,50
Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 7,50

PRIMI PIATTI

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum	€ 8,00
Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 8,50
Penne all' arrabbiata (<i>scharf</i>)	€ 8,50
Linguine mit Scampi (leicht pikant)	€ 12,50
Mezzemaniche mit Kalbsragôut und Pecorino	€ 9,50

PESCE

Sogliola -Seezunge vom Grill mit Gemüse der Saison	€ 19,50
Calamaretti & Gambas mit Rucola	€ 18,50

CARNE

Straccetti vom Rinderfilet vom Grill mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino	€ 20,50
--	---------

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

