

APERITIVI

Martini, Sherry, Campari*, Cynar*, Aperol*	5 cl	€ 6,00
Sprizz (Prosecco,Soda und Aperol)	0,1 l	€ 6,00
Bellini (Prosecco mit frisch pürrierten Pfirsich) nur in Saison	0,1 l	€ 6,00
Portorotondo (Prosecco mit frischem Orangensaft und Aperol*)	0,1 l	€ 6,00
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut	0,1 l	€ 5,50
Champagne Blanc de Blanc Brut, Premier Cru – Pascal Doquet	0,1 l	€ 9,50

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, Apfelsaft, Cola**	0,2 l	€ 3,70
Apfelschorle	0,4 l	€ 4,50

OFFENE WEINE BIANCHI

2007 Friaul	Sauvignon	Pecorari	IGT – frisch, fruchtig	0,2 l	€ 5,90
2007 Friaul	Tocai	Pecorari	IGT – trocken, mineralisch	0,2 l	€ 5,90
2007 Friaul	Pinot Grigio	Pecorari	IGT – weich, trocken	0,2 l	€ 5,70

OFFENE WEINE ROSSI

2006 Friaul	Refosco	Pecorari	IGT – fruchtig, kräftig	0,2 l	€ 5,90
2006 Friaul	Cabernet Franc	Pecorari	IGT – trocken,weich	0,2 l	€ 5,90
2006 Friaul	Merlot	Pecorari	IGT – kräftig	0,2 l	€ 5,90

BIERE

Paulaner Münchner Hell vom Fass	0,4 l	€ 3,60
Paulaner Premium Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,50
Paulaner Alkoholfrei),33 l	€ 3,30
Heineken),33 l	€ 3,80

WARME GETRÄNKE

Kaffee	€ 2,40
Kaffee koffeinfrei	€ 2,40
Tee	€ 3,80
Espresso	€ 2,40
Espresso (Macchiato)	€ 2,50
Espresso Corretto	€ 2,90
Doppio Espresso	€ 3,70
Cappuccino	€ 2,90
Latte macchiato	€ 2,90

*mit Farbstoff **mit Farbstoff & Koffeinhaltig

Aperitivo : Bellini, pürrierter Pfirsich mit Prosecco		0,1L	€ 6,00
Weißwein: Friulano, Pecorari, Friaul	2007	0,75L	€ 26,00
Rotwein : Baolar, Pecorari, Friaul	2006	C	€ 39,00

PACO'S MENÜEMPFEHLUNG

Artischocken mit Parmesan gefüllt, an Radicchio Trevisano und schwarzem Trüffel			
Kartoffelgnocchi mit Kabeljauragout, Oliven ,Oregano und grüner Spitzpeperoni			€ 12,50
kross gebratenes Zanderfilet auf Linsen, in Weißweinsauce und Basilikumpesto <i>oder wahlweise</i>			
rosa Entenbrust in Vin Santo, auf Apfel – Quittenpüree und Kastanien			
Semifreddo al Torrone mit karamelisierten Apfelfilets			€ 41,00

ANTIPASTI

Karotten – Ingwercremesuppe mit Gamba in Tempura			€ 7,50
Kalbsbacken – Steinpilzterrine auf grünem Bohnensalat, mit marinierten Feigen			€ 11,50
Artischocken mit Parmesan gefüllt, an Radicchio Trevisano und schwarzem Trüffel			€ 12,00
Duett aus Oktopus und Languste, auf marinierten Auberginen			€ 12,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

gratinierte Crespelle, gefüllt mit Kürbis und Fontinakäse, auf Mangold und schwarzer Trüf			€ 12,00
Tagliatelle mit Lammfiletspitzen, Artischocken und getrockneten Tomaten			€ 11,50
Kartoffelgnocchi mit Kabeljauragout, Oliven ,Oregano und grüner Spitzpeperoni			€ 12,50

PESCE

kross gebratenes Zanderfilet auf Linsen, in Weißweinsauce und Basilikumpesto			€ 19,00
Duett aus Goldbrassefilet und Jumbogamba in Hummersauce, an Cime di Rape			€ 19,50
Branzino vom Grill mit sautiertem Spinat und Saisongemüse		für 2 Personen	€ 41,00

CARNE

Kalbsleber in Marsalasalsa, auf Radicchio Trevisano und schwarzem Trüffel			€ 19,00
rosa Entenbrust in Vin Santo, auf Apfel – Quittenpüree und Kastanien			€ 19,00
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce, an Polenta – Crostone mit Taleggiokruste			€ 20,50

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme			€ 6,50
Tonkabohnen – Creme Brulee mit leicht pikantem Ananaskompott			€ 6,50
Semifreddo al Torrone mit karamelisiertem Apfel			€ 6,50
Rotweibirnen und Zimtmousse			€ 6,50
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco und Wodka)			€ 5,70

DESSERTWEIN

Vin Santo Chianti	DOC	Bonachi	2002	5 c	€ 6,50
Passito Sauvignon	IGT	Pecorari	2006	5 cl	€ 7,50
Malvasia Passito	DOC	Vigna del Volta	2006	5 cl	€ 12,50

Classici

ANTIPASTI

Edelfischsuppe mit Brotcrostone	€ 14,50
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmigiano	€ 11,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 12,00
Avocadosalat mit Pecorinosplitter und Olivenpesto	€ 9,50
Mozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum	€ 9,50
Gemüse der Saison vom Grill mit Scamorzakäse	€ 10,50
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	€ 8,50
Penne all' arrabbiata (<i>scharf</i>)	€ 8,50
Linguine mit Scampi	€ 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
Gorgonzola DOP	€ 8,50
Parmigiano Reggiano	€ 9,50
Assortimento di Formaggi misti	€ 12,50

Liebe Gäste, wir freuen uns über Ihre vorzeitige Reservierung für Sylvester !

