

*Aperitif*

### **P31 Aperitivo Green**

**8.-**

**Crodino Ginger Spritz *alkoholfrei***

**6,50**

### **Sauté Di Cozze**

Miesmuscheln im Weißwein Sud und Tomaten dazu geröstetes Brot

**14.-**

*Weinempfehlung: Giardino Rosato Glas 4,50*

### **Ravioli al Salmone Curry e Spinaci**

Hausgemachte Ravioli mit Lachs- Füllung an Spinat und Curry

**18.-**

*Weinempfehlung: Pinot Grigio Glas 3,90*

### **Trancio di Salmone alla Senape**

Lachsfilet an Senfsauce dazu reichen wir Gnocchi an Salbei Butter  
und mediterranes Gemüse

**28.-**

*Weinempfehlung: Verdicchio die Castelli di Jesi DOC Glas 4,50*

**Dessert**

### **Crêpes ai Frutti di Bosco**

Crêpes mit Waldfrüchten und Vanilleeis

**7,50**

### **Strudel di Mele**

Hausgemachter Apfelstrudel dazu Vanilleeis und Sahne

**7.-**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.