

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.