

*Aperitif*

### **P31 Aperitivo Green**

Der P31 verbindet Tradition mit moderner Frische.

**8.-**

**Crodino Ginger Spritz** *alkoholfrei*

**6,50**

### **Spiedino di Pesce Lupo in Crosta di Sesamo Su Vellutata di Latte di Cocco**

Spieß vom Steinbeißer Filet auf Kokos Curry Creme

Dazu reichen wir hausgemachtes Brot

**10.-**

*Weinempfehlung: Verdicchio die Castelli di Jesi DOC Glas 0,1l 4,50*

### **Linguine con Crema di Zucchini e Pesce Lupo al Profumo di Limone**

Linguine mit Zucchini Creme, Steinbeißer Filet, Zucchini-chips und Zitronenzesten

**18.-**

*Weinempfehlung: Pinot Grigio Glas 4,40*

### **Pesce Lupo Scottato con Funghi, Salsa al Sherry e Patate Schiacciate**

Gebratener Steinbeißer Filet mit Sherry Sauce, dazu reichen wir Austernpilzen und gestampfte Kartoffeln

**28.-**

*Weinempfehlung: Pecorino Glas 0,1l 4,70*

**Dessert**

### **Bigne'al Limoncello**

Kleiner Windbeutel gefüllt mit Limoncello Creme

**3,50**