

## MONATSKARTE

### *Vegan* **Vellutata di Piselli** 6,50

Feine Erbsensuppe mit einem Hauch Minze  
auf Wunsch mit kross gebratenen Speckwürfeln 8.-

**Weinempfehlung:** Rosato Glas 0,1l 3,90

### **Crostone con Crema di Fave e Crudo** 8.-

Knusprig geröstetes hausgemachtes Brot bestrichen mit Trüffelbutter  
und einer samtigen Bohnencreme.

Geröstete Pinienkerne und Parmaschinken

**Weinempfehlung:** Soave Classico (nur als Flasche 0,25L) 11.-  
oder Pinot Grigio 3,90 Glas 0,1l

### **Spaghetti all'Aglio Orsino e Nasello** 18.-

Spaghetti an einem aromatischen Bärlauchpesto mit gerösteten Cashewnuss  
und in gutem Olivenöl gebratenen Seelachs

Auf Wunsch vegan (ohne Seelachs) 15.-

**Wir empfehlen dazu** einen charaktervollen **Pecorino** 4,50 Glas 0,1l  
dessen feine Wildkräuter-Aromen und frische Mineralität die Würze des Bärlauchs  
eleganter unterstreichen.

### **Pizza Primavera Bianca** 17.-

Knuspriger Pizzateig, belegt mit einer samtigen Creme von grünen Bohnen  
und schmelzendem Fiordilatte. Belegt mit hauchdünnem Parmaschinken,  
knackigen Zuckererbsen und fein gehobeltem Pecorino

Ohne Parmaschinken 14.-

**Genieße dazu:** Birra Messina Cristalli di Sale – 4.- Flasche 0,33

Ein goldgelbes, unfiltriertes Lager mit einer Besonderheit:

Ein Hauch von sizilianischem Meersalz sorgt für eine ungeahnte frische und Vollmundigkeit

### **Pastiera napoletana artigianale** 7,50

Die Königin der neapolitanischen Backkunst. Ein mürber Tortentraum mit einer Füllung aus  
cremigem Ricotta, zartem Weizen und dem unverwechselbaren Duft von  
Orangenblüten und Zitrusfrüchten.

Ein aromatisches Finale, das wie ein Frühlingstag in Italien schmeckt, serviert mit Pistazieneis

Espresso 2,90 Limoncello 4.-

### **3- Gang Menü 30.-**

**Vellutata di Piselli** oder **Crostone con Crema di Fave e Crudo**  
**Spaghetti Aglio Orsino e Nasello** oder **Pizza Primavera Bianca**

**Pastiera napoletana artigianale**

**Limoncello** oder **Espresso**

### **Unserer neuen Weinflaschen 0,25 l**

**Bardolino Doc rot**  
intensiv Kirschrot  
mit Noten von schwarzen Früchten  
Im Finale wunderbar harmonisch

11.-

**Soave Classico Doc weiß**  
Feiner frischer Duft  
mit Noten von Birne und Melone, gepaart  
mit Anklängen von Honig und exotischen Früchten