

*Aperitif*

Limoncello Spritz

8.-

Crodino Ginger *alkoholfrei*

6,50

**Vorspeisen**

**Involtino di Orata alla Trapanese 12.-**

Röllchen vom Doradenfilet mit Kräuterbrot , Cranberrys und Zitrusfrüchte gefüllt  
auf mediterranes Gemüse mit Brot

**Weinempfehlung: Rosato della Casa Glas 0,1 3,90**

**Hauptgerichte**

**Tagliolini Gamberi e Asparagi 19.-**

Hausgemachte Tagliolini mit Hummersauce  
an grünen Spargel und Scampi mit konfierte Kirschtomaten  
**Weinempfehlung: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Glas 0,1 4,50**

**Trancio di Salmone alla Senape 30.-**

Lachsfilet an Senf Sauce  
dazu servieren wir Tagliatelle an Salbei Butter  
**Weinempfehlung: Verdicchio Velenosi DOC Glas 0,1 4,50**

**Dessert**

**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.-**

**Unser Restaurant bleibt am 8. und am 9. April geschlossen**