

Aperitif

Nonino Spritz 8.-

Frisch mit Anklängen von Waldfrüchten, leichte Bitternote

San Bitter Lemon Spritz 7.-

Bitteraperitif mit Sanbitter und Bitter Lemon *alkoholfrei*

Vorspeisen

Bruschetta Caviale di Melanzana 7.-

Bruschetta mit würziger Auberginencreme, Auberginchips und gehobeltem Parmesan

Weinempfehlung: Pinot Grigio Glas 3,90

Marinato di Orata

Insalatina di Finocchio e Arancia 12.

Marinieter Doradefilet mit Fenchel Orangensalat

Weinempfehlung: Verdicchio Dei Castelli di Jesi DOC Glas 0,1 4,50

Hauptspeisen

Ravioli al Salmone Con Capperi Salati e Pomodorini 19.-

Hausgemachte Ravioli mit Lachs- Füllung an Kirschtomaten und Kapern

Weinempfehlung: Falanghina Glas 0,1 5.-

Calamari Ripieni 27.-

gefüllte Calamari

dazu servieren wir mediterranes Gemüse mit Kartoffeln

Weinempfehlung: Bianchetto Sauvigno Blanc Glas 4,50

Dessert

Mousse al Limone 5.-

Zitronenmousse

Genieße auch einen eiskalten AMARO DEL CAPO 5.-

*Der Vecchio Amaro del Capo wird traditionell eiskalt bei -20° getrunken; so können sich der Geschmack und die Eigenschaften von Minze, Anis und Lakritze besser entfalten.*

