Monatskarte

P31 8.-

Er schmeckt frisch, feinherb und aromatisch-würzig mit einer natürlichen, nicht zu aufdringlichen Bitterkeit

Crodino Spritz *alkoholfrei* 7.-

Vorspeisen

Vellutata di Sedano *vegan* 7.-

Selleriesuppe mit knusprigen Kartoffeln

Bruschetta Tirolese 9.-

mit Mozzarella überbacken, Südtiroler Speck und Kirschtomaten **(2 Scheiben)**

Hauptgerichte

Raviolo Verde ai Ceci con pesto Trapanese *(vegan)* 17.-

Hausgemachte Ravioli mit Kichererbsen Füllung,
an Pesto von Kirschtomaten, Knoblauch und Mandeln
Auf Wunsch mit crunchigen Speck Granola getoppt 18,50
Weinempfehlung: Merlot Glas 0,1 l 4.-

Pizza Pera Gorgonzola, Noci e Speck 18,50

Fiordilatte, Birne, Gorgonzola, Walnüsse und Südtiroler Speck
Ohne Speck 16.-

Dessert

Strudel di Mele 6,50

Hausgemachter Apfelstrudel
serviert mit Vanilleeis und Sahne

3 Gang Menü 28.-

Selleriesuppe
Hausgemachte Ravioli mit Mandel Pesto
Apfelstrudel

Beeindrucken Sie Ihre Gäste zu Hause ohne Stress.
Sie holen die frisch zubereiteten Ravioli
und das feine Mandel Pesto bei uns ab –
das Kochen übernehmen Sie mit wenigen Handgriffen zu Hause.
Bitte mindestens 24 Stunden vorher bestellen.

2 Portionen	*4 Portionen*
19.-	*36.-*