Aperitif

Aperol Spritz 8.-

San Bitter Lemon Spritz alkoholfrei 7.-

Vorspeisen

Sarda alla Trapanese 6.-

Sardine mit Kräuterbrot , Cranberrys und Zitrusfrüchte gefüllt
mit Salatbouquet und Brot
Weinempfehlung: **Bianchetto Glas 0,1 4.-**

Crostino al Merluzzo 8.-

Kabeljau auf einer Creme von gerösteter Paprika und getrockneten Tomaten
mit Krossem Speck und Knoblauch
Weinempfehlung: **Verdicchio DOC Glas 0,1 l 4,50**

Hauptgerichte

Ravioli di Zucca Con Pesce Spada Timo e Lime 18,50

Hausgemachte Kürbisravioli mit Schwertfisch, Auberginen und Limette
Weinempfehlung: **Bianchetto Glas 0,1 4.-**

Filetto di Salmone in Crosta di Erbe Profumate e Salsa alla Senape 27.-

in Kräuterpanade serviert mit feiner Senfsauce.
Dazu reichen wir Gnocchi an Salbei Butter und Salat

Weinempfehlung **Colle dei Tigli Glas 0,1l 4,30**

Dessert

Parfait di Cioccolato fondente e Cocco 7.-

Halbgefrorenes von Kokos und Schokolade

Frangelico on The Rocks *oder* Pur 4.-

3 Gang Menü 30.-

Crostino al Merluzzo
Ravioli di Zucca Con Pesce Spada Timo e Lime
Parfait di Cioccolato fondente e Cocco