

MONTI ÜBERRASCHUNGS-DEGUSTATIONSMENÜ

(ab 2 Personen)

3-Gänge-Menü:

Antipasto oder Primo – Secondo – Dolce

39€

4-Gänge-Menü:

Antipasto – Primo – Secondo – Dolce

49€

ANTIPASTI

Mozzarella di Bufala fritta (frittiert) & Caponata (Auberginen-Paprika-Gemüse)	12,90€
Tatar ^{c,k} di Manzo (Rind)	13,50€
Hausgebeiztes Lachs-Carpaccio ^d mit Orangen-Rucola-Salat ^k	13,50€

ANTIPASTI AUS DER FRISCHETHEKE

Olive Misti ^{3,m} (Olivenauswahl)	5,90€
Artischocken sott'olio ^{3,m} - Mozzarella di Bufala ⁸ - Pomodori Secchi ^{3,m}	12,90€
Prosciutto di Parma	8,90€
Prosciutto San Daniele	9,90€
Antipasti Misti ^{3,m} für 2 Personen	19,90€
(Ital. Salumi-Selektion mit Salame, Prosciutto Crudo & Cotto dazu Verdure sott'olio)	
Bresaola - Gorgonzola Cremoso ⁸	12,90€

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ^a mit Salsiccia-Ragù & Cime di Rapa (Rapsblüten)	12,50€
Spaghetti alla Chitarra ^{a,c} mit Miesmuscheln ^o & Vongole ^o	13,90€
Hausg. Ravioli ^{a,c} gef. mit Mortadella & Mozzarella al Burro ⁸ & Rosmarino	12,90€

Ein Primo Piatto ist ein Zwischengang. Eine große Portion Pasta servieren wir gegen einen Aufpreis von 3,50€.

Eine Zeichenerklärung der enthaltenen Allergene/Zusatzstoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

SECONDI PIATTI PESCE

Seezunge ^d vom Grill	24,90€
Spezzatino di Mare (Gambas ^b , Calamari ^c , Thunfisch ^d & Meerbarbe ^d) auf Crema di Piselli (Erbsen)	19,90€
Tagliata di Tonno ^d (Thunfisch) mit Vinaigrette von Cocktail-Tomaten & Frühlingszwiebeln	21,90€

SECONDI PIATTI CARNE

Kaninchen al Forno mit Rosmarin & getrockneten Tomaten dazu Polenta vom Grill	19,90€
Kalbs-Medaillon mit Artischocken & Patate	19,90€
Lamm-Koteletts al'Aglio & Rosmarino auf Auberginen-Creme	22,90€

CONTORNI

Rosmarinkartoffeln	3,90€
Gemischter Salat ^k	3,90€
Gemüse	3,90€

MONTI CLASSICI

Branzino (Loup de Mer) für 2 Personen vom Grill / aus der Salzkruste	<u>100g</u>	5,90€ / 6,50€
---	-------------	---------------

DESSERT

Torta Caprese ^{c,g} mit Gelato Vaniglia ^g	7,90€
Fragole (Erdbeeren) & Mascarpone ^{c,g}	7,90€
Duetto di Semifreddo (Mango & Waldbeere) ^{c,g}	7,90€
Affogato (Kugel Vanilleeis ^g aufgegossen mit Espresso)	3,50€
Doppio Piacere (Espresso & Pasticcino ^{a,c,g})	4,90€
Doppio Piacere (Dessertwein & Pasticcino ^{a,c,g})	12,90€
Formaggi Misti ^g (Käsevariation)	9,90€
Gorgonzola Dolce Cremoso ^g	6,90€

VINI DA DESSERT & DIGESTIF

Ronco del Gelso, Passito Traminer AUR, 2011, Friaul *** 91 Punkte	0,05l	7,90€
Andrian, Passito Gewürztraminer Juvelo, 2013, Südtirol	0,375l	65€
Santa Sofia, Recioto Valpolicella oder Recioto di Soave, Veneto	0,5l	45€
Ronco del Gelso, Passito Traminer AUR, 2011, Friaul *** 91 Punkte	0,375l	49€
Grappa Nardini, "Aquavite di Vinaccia Riserva" 60%	2cl	9€
Grappa Nardini, 15 Jahre 50%	2cl	12€
Grappa Nardini, Mandorla 50%	2cl	9€
Grappa Nardini, Acqua di Cedro 29%	4cl	9€
Grappa Levi Neive Alba 48%	2cl	12€

Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx:

- Gingerliq 23% (Gingerliqueur), IWSC 2015 - GOLD	2cl	10€
- Birnenquitte 40%	2cl	12€
- Ginger N°1 40,5%, DESTILLATA 2015 - GOLD	2cl	10€
- Waldhimbeere 40%	2cl	12€