

WOCHENKARTE

Aperitif

Aperol Spritz, Hugo	5,50 €
Limone Spritz	6,50 €
Prosecco Rose	4,60 €
Bellini mit weißem Pfirsichmus	5,30 €
Pipa XIII~Vino Ligaroso 0,5cl (1. Südtiroler Portwein, vor und nach dem Essen)	6,50 €

Weine der Woche

Bianco: Conference 2016 * Fl.-26,00€ * 0,25l-€ 8,80* 0,1l-€ 3,70

Rosso: Merlot Pecorari 2014 * Fl.-28,00€ *0,25l- € 9,30* 0,1l-€ 3,90

Rosè: Ros Alba Pecorari 2016 * Fl.-28,00€*0,25.-€ 9,30*0,1l-€ 3,90

Vorspeisen

Lauwarmer Oktopus-Kartoffel-Sellerie Salat	15,50 €
Gebackene Zucchini Blüten mit Büffelricotta gefüllt, an Salatbouquet	14,90 €
Burrata auf Tomaten Carpaccio und Pfifferlingkartoffel Tartar	14,90 €
Cocos Cremesuppe mit Garnele	7,50 €

Pasta

Hausgemachte Ravioli mit Burrata gefüllt in Krustentierbutter mit Scampi und Dattel Tomaten	16,90 €
Rote Beete Spaghettini mit Spinat und Ricotta	13,50 €

Hauptspeisen

Seeteufelmedaillons in Zitronensafransauce an mediterranen weißen Auberginen, Dattel Tomaten, Pinienkernen, Kapern und Gemüse	25,90 €
Surf und Turf mit Pfifferling Tagliolini	25,90 €

Dessert:

Ricotta Marillenknödel mit Vanillesauce	7,90 €
Waldbeer Sorbet auf Waldbeeren Kompott	7,90 €
Tartuffo di Vaniglia mit Amaretto und Espresso	8,50 €

Buon appetito!