

## Vorspeisen

<b>Piatto vario vegetale</b> Bunter vegetarischer Antipasti Teller	<b>9,50 €</b>
<b>Barbabietola con spuma d'avocado</b> Rote Bete / Avocado-Schaum / karamellisierter Ziegenkäse	<b>10,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> Dünn geschnittenes Kalbsfleisch / Thunfischsauce	<b>12,50 €</b>
<b>Salmone marinato</b> Gebeizter Lachs	<b>12,50 €</b>
<b>Carpaccio di manzo</b> Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben/ Rucola / Parmesan	<b>14,50 €</b>
<b>Antipasto vario Paladino</b> Variation der oberen Vorspeisen	<b>16,50 €</b>

## Salate

<b>Insalata alle erbe selvatiche</b> Bunter Wildkräutersalat	<b>7,50 €</b>
mit Putenbrust-Medaillons	<b>14,50 €</b>
mit gebratenem Lachs	<b>16,50 €</b>

## Suppen

<b>Crema Solferina</b> Tomaten Cremesuppe (italienische Art)	<b>6,50 €</b>
<b>Zuppa del giorno</b> ( Tagessuppe )	nach Tagespreis

**Haben Sie einen Wunsch ....?? Fragen Sie uns !**

## Nudelgerichte

### Pasta Biologica Acinello di Stigliano (Matera)

Pasta von Stigliano ist anders...

Produziert wird diese Pasta in meiner Geburtsstadt Matera in der Region Basilikata. Im Süden Italiens, auf einem Plateau von 1.000 Metern Höhe unberührter Natur, wird das Urkorn „Senatore Capelli“ und „Saragolle Lucana“ ausschließlich biologisch angebaut. Das Getreide „Senatore Capelli“ gilt als der Ur-Vater des heutigen Getreides.

Dieser Bio Ur-Weizen besitzt ein „einfaches Gluten-Molekül“ und ist damit leichter verdaulich. Es enthält viele Vitamine, Mineralien und Proteine. Damit die Struktur des Glutens unverändert bleibt, wird die Pasta bei niedrigen Temperaturen bis zu 36 Stunden getrocknet.

**Orecchiette** **13,50 €**

Öhrchennudeln /Mascarpone/  
Zitronen-Sauce / Zucchini

**Spaghetti** **14,50 €**

Dattel-Tomaten  
Büffelmozzarella /Basilikum/ Chili / Knoblauch

**Rigatoni** **14,50 €**

Salsiccia / Erbsen / Minze

**Linguine salmone** **15,50 €**

Lachs / Fenchel-Orangen Sauce

**Haben Sie einen Wunsch ...?? Fragen Sie uns !**

## Fischgerichte

**Medaglioni di salmone al basilico** 19,50€

Lachsmedaillons / Basilikumsauce / Mozzarella / Walnüsse  
Kartoffel-Rote Bete-Püree

**Filetto di Luccioperca con crauti** 21,50 €

Zanderfilet / Sauerkraut / Rote-Bete-Creme / Kartoffelpüree

**Gamberoni con arancia e Vaniglia** 26,50 €

Garnelen / Butter / Orangen-Vanille-Sauce  
Kartoffelpüree

....Fisch auch nach Tagesangebot

## Fleischgerichte

**Petti di Pollo al dragoncello** 17,50 €

Poulardenbrust / Estragon-Sauce / Kirschtomaten

**Saltimbocca Romana** 22,50 €

Kalbsschnitzel mit Parma/Salbei  
in Weissweinsauce

**Bistecca di manzo al ragú di funghi** 20,50 €

Rumpsteak (200gr) mit Pilzragout

**Filetto di manzo al balsamico e pere** 28,50 €

Rinderfilet (180gr) an Balsamico-Sauce mit Birne

**Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesbeilagen.**

## Für unsere kleinen Gäste

**Pasta di Stigliano** 5,50 €

mit Parmaschinken in Sahnesauce

oder in Tomatensauce

**Putenbrust-Medaillons** 7,50 €

mit Kartoffelspalten oder Püree

### Dessert & Formaggi / Käse

**Tirami sú classico** 6,50 €

**Crème brûlée moderna** 7,50 €

Crème brûlée mit Früchten der Saison

**Panna cotta alla frutta** 7,00 €

Panna cotta mit Früchten der Saison

**Semifreddo** 7,00 €

Eisparfait des Tages

**Vanille / Schokoladeeis** Kugel 2,50 €

**Espressoeis** Kugel 3,50 €

**Formaggi / Käseauswahl / mild bis würzig** 12,50 €

**Haben Sie einen Wunsch ..?? Fragen Sie uns !**