

MENÙ DI PASQUA



(OSTERMENU FÜR KARFREITAG, OSTERSAMSTAG, OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG)

Bei jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Spargelcrèmesuppe serviert

I „VEGI“	CONCHIGLIA CON STRACCIATELLA DI BURRATA Frische Teigtaschen gefüllt mit Burrata, verfeinert mit Bärlauchpesto, Rahm und Parmesan	24.50
II „TAGES HIT“	PETTO DI POLLO ALLA HOLLANDAISE Pouletbrust vom Grill an Sauce-Hollandaise serviert auf grüner Spargelbouquet dazu Butterreis	28.50
III	FILETTI DI CODA DI ROSPO AL LIMONE Marinierte Seeteufelfilet vom Grill an Zitronensauce begleitet von Gemüse-Risotto	37.50
IV	FILETTO DI VITELLO AI SALSIA CON TARTUFATA Zarte Kalbsfilet vom Grill an schwarze Trüffelsauce serviert mit Bratkartoffeln	49.50
V	ARROSTO DI AGNELLO AL FORNO Lammgigot-Braten im Ofen gegart, dazu Rosmarin-Bratenjus serviert mit Spinat-Kartoffelstock	29.50
VI	PIZZA DEL GIORNO mit Pomodoro, Mozzarella, Braseola, Büffelmozzarella und Rucola	25.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Warme Schoggiküchlein mit Vanilleeis	9.50

VINO DEL MESE



Traubensorte	Sangiovese	CAPARZO SANGIOVESE dl 7.00
Herkunft:	Italien / Toscana	
Charakter:	Am Gaumen wirkt der frische und saftige Sangiovese von Caparzo gut strukturiert mit sehr schöner Harmonie und fein integriertem Tannin. Ein ansprechender Trinkfluss sowie eine nicht zu fordernde Säure machen diesen edlen Tropfen zu einem perfekten Wein für alle Tage	

