

# GEMISCHTE VORSPEISEN



## Olive all'Ascolana

(Gefüllte Oliven nach Ascoli-Art)

**€6,5**

## Pastellgemüse

Saftiges Putenfrikadellen mit Käse, Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln

**€6,5**

## Gemischte frittierte Platte

Mozzarella-Sticks, gebratene Oliven, pastellfarbenes Gemüse

**€7,9**

## Bresaola mit Rucola

und Grana-Käse

**€7,8**

## Gemischte Vorspeise

mit Käse

**€9,5**

# ERSTE FLEISCHGÄNGE

## Spaghetti Carbonara

**€9,5**

## Bucatini all'Amatriciana

**€9,5**

## Tagliatelle mit Entensauce

**€9,7**

## Tagliatelle mit Wildsauce

**€9,7**

## Fantasy-Risotto des Küchenchefs

(mindestens 2 Personen)

**€9,9**

# SECOND MEAT COURSES



## Kalbs-Scaloppine

mit Weißwein

**€9,8**

## Friaulischer Frico

mit gemischten Pilzen und Polenta

**€6,5**

## Gegrilltes Hühnchen

Streifen mit Rucola und Grana-Blütenblättern

**€7,9**

## Im Ofen gebackenes Schweinefleisch

Haxe mit gemischten Pilzen

**€7,8**

## Balkanplatte

(mindestens zwei Personen)

**€29,60**

## Grillteller

**€13,8**

## Gegrillte Hähnchen

mit Pommes frites

**€13,8**

## Würfelrollensteak

mit Rucola und Grana-Blütenblättern

**€14,9**

## Roastbeef Ribeye ohne Knochen

mit Rucola und Grana-Blütenblättern

**€ 4.50 per 100g**

## Schutzplatte

(Für zwei Leute)

**€35**

# SEITEN



Pommes frites

€4

Kartoffelkroketten

€4

Gemischter Salat

€4

Bohnen mit Zwiebeln

€4

Gemischte Pilze

€4,5

Gegrilltes Gemüse

€5

Gegrillter Radicchio (saisonal)

€5,5

# HAUPTGERICHTE MIT FISCH



## Calamari

mit patagonischen Ranken und Polenta

€4

## Gegrilltes Wolfsbarschfilet

mit Seite des Tages

€4

## Gegrillte Dorade

Filet mit der Tagesbeilage

€4

## Gesalzener Kabeljau nach venezianischer Art

mit Polenta

€4

## Gemischter frittierter Fisch

mit Gemüse und Polenta

€4

## Die Fantasie des Chefkochs

Meeresfrüchte-Grill

€4