

Wochenkarte - The week's special

Pizza der Woche: mit Rucola und Burrata Mozzarella al Balsamico	12,90 €
pizza of the week -with rocket and ,burrata mozzarella	
Tagesmenü: 3 Gänge (siehe Tafel)	32,50 €
Dinner for two (siehe Tafel) all included pro Pers 39,9	42,45 € 84,90 €
Vorspeisen	klein normal
Beginning course	small normal
Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kerne pumpkin soup	7,90 €
Fr.Müscheln mit Tomaten-Weisswein-oder Pfeffersosse shellfish with tomato or weith wine or peppersauce	12,90 € 15,90 €
Vitello Tonnato cold veal with tuna fish sauce	11,50 € 13,50 €
Babyspinatsalat mit Ziegenkäse vom Grill und Honig grilled goat cheese on baby spinach salad and honey	10,50 € 12,50 €
Tassilo -Salat mit Krabben,Mozzarella-geh. Champignons tassilo salad with shrimps-mozzarella-mushrooms	9,50 € 11,50 €
Rucolasalat mit Lachsstreifen vom Grill rocket salad with grilled oister mushrooms	12,90 € 14,90 €
Antipasto della Vetrina Mediterane Vorspeisen Antipasti from the buffet	11,50 € 13,50 €
Saisonsalat mit Austernpilze vom Grill saison salad with grilled oister mushrooms	8,50 € 10,50 €
Feldsalat mit Calamari vom Grill lamb lattuce salad with grilled baby squid	11,50 € 13,50 €
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Tunfisch) tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce	10,50 € 12,50 €
Calamari in Weisswein-Knoblauch-Sosse baby squid with white-wine-garlic sauce	12,90 € 14,90 €
Pasta	
Gnocchi Antica mir Kalbragú,Speck und Austernpilze potatoe dumplings with veal ragout,bacon and oister mushrooms	12,50 €
Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto penne with spicy tomatoes and tagliatelle with basil sauce	12,50 €
Fagottini,gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse und Wallnüsse fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce	12,90 €
Spaghetti alle vongole veraci spaghetti with clams	13,90 €
Spaghetti Scampi in Wein-Hummersosse spaghetti wih crawfish and lobster cream sauce	14,90 €
Penne mit Lachs alla Wodka penne with salmon and wodka	13,50 €
Kürbistortelli mit Butter und Salbei tortelloni with pumpkin sage and butter sauce	12,90 €
Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Aglio) scharf) with olives, tomatoes and garlic spicy	10,90 €
Tagliatelle Broccoli fr.und trockene Tomaten,Aglio tagliatelle with broccoli,fr.and dry tomato,garlic	12,90 €
Risotto oder Spaghetti "MARE" risotto or spaghetti with sea food	13,50 €
Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr.Gemüse)	
Meat (with potatoes and vegetables)	
Entrecote vom Grill mit Balsamico-Rotweinsosse grilled sirloin beefsteak with balsamico-red wine sauce	22,50 €
Junglammkotlets vom Grill auf Tomatenbett grilled lamb chops on tomato bed	24,50 €
Piccata mit Tagliatelle Basilikum piccata veal with basil-tagliatelle	19,50 €
Scaloppina alla Marsala(Kalbfilet) veal's scallops with marsala saoce	24,50 €
Rinderfilet v.Grill mit Barolososse grilled beef filet with red wine sauce from barolo	29,50 €

Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranzen haben informieren Sie das Servicepersonal,damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann.Im Gastraum befindet sich ein Aushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe der Lebensmittel.

Seite 1 - Bitte blättern

Wochenkarte - The week's special

Fischgerichte (mit Reis und Salat) oder mit fr.Gemüse)

Fish (with rice and salad)

Scampi vom Grill grilled prawns	24,50 €
Rombo alla Griglia (Babysteinbutt) grilled turbot	24,50 €
Sogliola - Seezunge vom Grill grilled Sole	24,50 €
Baby-Calamari vom Grill grilled baby squid	20,50 €
Branzino vom Grill (Wolfsbarsch) grilled Bass	22,90 €
Dorade vom Grill (Goldbrasse) grilled daurade	21,90 €
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade) grilled different kinds of fish and shrimps	23,90 €
Lachsfilet poschiert in Weissweinsosse mit Zitrone und Kapern salmon filet with lemon wine sauce and capers	22,90 €
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole) different kind of fish with saffron wine sauce	23,90 €

Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme strawberries with mascarpone cheese cream	8,90 €
Walnuss-Eis mit warmen Feigen walnut ice-cream with hot fig	6,90 €
Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts) Dolce Casa (mixed desserts of house)	8,90 €
Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú) profiterols-chocolatecake-tiramisu	6,50 €
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten italian cream with fruits and raspberries	6,90 €
Tartufo al cioccolato halbgefrorenes tartufo half frozen eis cream with fruit	6,50 €
Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten chocolate cake (warm) with fruits	6,50 €
Tiramisú mascarpone cheese cake	6,50 €
Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten ice-cream slice with candied fruits	5,90 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis hot raspberries with ice-cream vanilla	6,50 €
Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka oder Mango lemon sorbet with wodka and kiwi or mango fruit	6,50 €
Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten homemade amarettoparfait with fruits	6,90 €
Duetto Mousse au chocolat mit Früchten vanilla and chocolate mousse with fruits	6,90 €

0,25 l Flasche

Weißwein: Grillo Stemmari Sicily	8,00 €	24,00 €
Weißwein: Souignon Blanc Mezzacorona	8,00 €	24,00 €
Weißwein: Chardonnay Mezzacorona	8,00 €	24,00 €
Weißwein: Lugana Bulgarini Lago di Garda	10,50 €	31,50 €
Rotwein: Negro Amaro Apulien	7,50 €	22,50 €
Rotwein: Nero di Troia Apulien	9,00 €	27,00 €
Rotwein: Primitivo Apulien	8,00 €	24,00 €
Rotwein: Rosso Bruno Bulgarini lago di Garda	10,50 €	31,50 €