

Wochenkarte - The week´s special

Pizza der Woche: Carlo: mit Rucola-Parmesan -Parmaschinken	11,90 €	
pizza of the week -carlo -with rocket -parmiggiano-parma ham		
Tagesmenü: 3 Gänge (siehe Tafel)	29,90 €	
Dinner for two (siehe Tafel) all included pro Pers	39,95	79,90 €
Vorspeisen		klein normal
Beginning course	small	normal
Fischsuppe		6,90 €
fish soup		
Büffelmozzarella mit Parmaschinken	10,50 €	12,50 €
bufalo mozzarella with parma ham		
Vitello Tonnato	9,50 €	11,50 €
cold veal with tuna fish sauce		
Fr. Muscheln mit Weissweiner oder Tomaten oder Pfeffercremesosse	12,90 €	15,90 €
mussels with wine -tomatoes.or peppers cream sauce		
Chicoré mit Ziegenkäse überbacken	9,50 €	11,50 €
baged goat cheese with chicoré		
Tassilo -Salat Krabben,Mozzarella-geh. Champignons	8,90 €	10,90 €
salad with shrimps-mozzarella-mushrooms		
Rucolasalat mit Lachs vom Grill	11,50 €	13,50 €
rocket salad with gilled salmon		
Melanzane alla Parmiggiana (Auberginenaufwurf)	8,50 €	10,50 €
eggplantes parmiggiana style baged		
Mediterrane Vorspeisen	9,50 €	11,50 €
Antipasti from the buffet		
Saisonsalat mit Baby-Calamari vom Grill	10,90 €	12,90 €
season salad with grilled baby-squid		
Feldsalat mit Austernpilze vom Grill	9,50 €	11,50 €
lamb lattuce salad with oister mushrooms		
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Tunfisch)	9,50 €	11,50 €
tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce		
Gamberini in Weisswein-Knoblauch-Sosse	11,90 €	13,90 €
shrmgs with white-wine-garlic sauce		
Pasta		
Gnocchi mit Salbei,Butter und Parmesan	11,90 €	
potatoo dumplings with sage,butter and parmiggiano		
Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto	10,80 €	
with penne with spicy tomatoe and tagliatelle with basil sauce		
Fagottini gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse	11,90 €	
fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce		
Spaghetti alle vongole veraci	13,50 €	
spaghetti with clams		
Spaghetti mit Scampi in Wein-Hummersoße	13,90 €	
spaghetti with crawfish and lobster sauce		
Penne mit Lachs alla Wodka	11,90 €	
penne with salmon and wodka		
Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Knoblauch) scharf)	9,80 €	
with olives, tomatoes and garlic spicy		
Tagliatelle mit Spinat und Gorgonzolasosse	10,90 €	
tagliatelle with spinach and gorgonzola cheese sauce		
Risotto oder Spaghetti "MARE"	12,50 €	
risotto or spaghetti with sea food		
Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr.Gemüse)		
Meat (with potatoes and vegetables)		
Entrecote vom Grill mit Austernpilze a la cremé	22,50 €	
grilled sirloin beefsteak with oister mushrooms cream sauce		
Junglammkotlets vom Grill auf Tomatenbett	24,50 €	
grilled lamb chop on tomatoes bed		
Piccata mit Tagliatelle Basilikum	18,50 €	
piccata veal with basil-tagliatelle		
Scaloppina alla Marsala a la creme	20,90 €	
veal´s scallops with marsala cream sauce		
Rinderfielvt.Grill auf Barolososse	29,50 €	
grilled beef filet with barolo sauce		

Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranz haben informieren Sie das Servicepersonal,damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann.Im Gastraum befindet sich eine Haushang 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	22,50 €
Rombo alla Griglia (Babysteinbutt) grilled turbot	22,50 €
Sogliola - Seezunge vom Grill grilled Sole	21,50 €
Baby-Calamari vom Grill grilled baby squid	18,90 €
Branzino vom Grill (Wolfsbarsch) grilled Bass	19,90 €
Dorade vom Grill (Goldbrasse) grilled daurade	19,50 €
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade) grilled different kinds of fish and shrimps	21,90 €
Lachsfilet poschiert in Zitronensosse salmon filet with lemon sauce	21,90 €
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole) different kind of fish with saffron wine sauce	21,90 €

Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme strawberries with mascarpone cheese cream	7,90 €
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)	7,90 €
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 chocolate parfait	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 sherbet with wodka and kiwi	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	7,50 €	22,50 €
Weißwein: Souignon Blanc Mezzacorona	7,50 €	22,50 €
Weißwein: Chardonnay Mezzacorona	7,50 €	22,50 €
Weißwein: Lugana Bulgarini Lago di Garda	9,50 €	28,50 €
Rotwein: Negro Amaro Apulien	6,50 €	19,50 €
Rotwein: Nero di Troia Apulien	8,50 €	25,50 €
Rotwein: Primitivo Apulien	7,50 €	22,50 €
Rotwein: Barone Ricasoli Rosso Toscana	8,50 €	25,50 €
Rotwein: Rosso Bruno Bulgarini lago di Garda	9,50 €	28,50 €