

Wochenkarte - The week´s special

Pizza der Woche: mit Rucola, Mozzarella und Kirschtomaten	11,90 €
pizza of the week -with rocket,mozzarella and sherry tomatoes	
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
Broccolicremesuppe mit Crouton und Speckwürfel	6,90 €
broccoli cream soup with croutons and bacon	
Zucchini und Austernpilze vom Grill	7,50 € 9,50 €
grilled zuccinis and oister mushrooms	
Vitello Tonnato	9,50 € 11,50 €
cold veal with tuna fish sauce	
Ziegenkäse u.Honig v.Grill,auf Misticini-Spinatsalat-Zitronendressin	9,50 € 11,50 €
grilled goat cheese on baby mix-spinach salad,honey,lemon dressing	
Melanzane alla Parmiggiana (Auberginenauflauf)	8,90 € 10,90 €
eggs plantes parmiggiana stily	
Rucolasalat mit getrüffelten Seitlinge Pilze vom Grill	11,50 € 13,50 €
rocket salad with grilled mushrooms cup	
Mediterrane Vorspeisen	9,50 € 11,50 €
Antipasti from the buffet	
Saisonsalat mit gegrillten Edelfisch	13,50 € 16,50 €
season salad with grilled kind of fish	
Feldsalat mit Speck und Croutons	7,50 € 9,50 €
lamb lattuce salad with bacon and croutons	
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Tunfisch)	9,50 € 11,50 €
tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce	
Calamari Weisswein-Knoblauch-Sosse	10,90 € 12,90 €
baby squid with white-wine-garlic sauce	
Pasta	
Gnocchi Aurora ,Tomaten,Mozarella,Sahne u.Basilikum	11,90 €
potatoe dumplings aurora, basil,tomatoes,mozzarella and cream	
Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto	10,90 €
penne with spicy tomatoe and tagliatelle with basil sauce	
Fagottini gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse und Nüsse	11,90 €
fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce	
Spaghetti mit Scampi in Hummerweinsosse	13,50 €
spaghetti with prawns -lobster cream sauce	
Spaghetti alle vongole veraci	13,50 €
spaghetti with clams	
Garganelli mit Lachs alla Wodka	12,90 €
garganelli with salmon and vodka	
Penne mit Ricotta, Tomaten und Auberginen	11,50 €
penne with cheese,tomatoes and eggs plantes	
Grüne Gnocchi Giganti mit Buttersosse und Salbei	12,50 €
green giant potatoes dumplings buttersauce and sage	
Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Aglio) scharf)	9,90 €
with olives, tomatoes and garlic spicy	
Tagliatelle con Pollo,(Hühnchenfilet)Zucchini,Oliven u.Kirschtomaten	11,50 €
tagliatelle with chicken,zuccinis,olives and sherry tomatoes	
Risotto al Curry mit Zwiebeln und Gamberini	12,50 €
risotto with curry,onions and shrimps	
Spaghetti "MARE" mit Tomatensosse	12,50 €
spaghetti with sea food ,tomatoes sauce	
Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr.Gemüse)	
Meat (with potatoes and vegetables)	
Entrecote vom Grill mit Barolososse	22,50 €
grilled sirloin beefsteak with red wine barolo sauce	
Junglammkotlets vom Grill mit Aglio und Rosmarin	24,50 €
grilled lamb chop with rosa mary and garlic	
Piccata mit Tagliatelle Basilikum	18,50 €
piccata veal with basil-tagliatelle	
Scaloppina vom Grill (Kalbfilet) mit Austernpilze a la creme	21,90 €
veal´s scallops with oister mushrooms cream sauce	
Rinderfilet v.Grill al Pepe verde in Cremesosse	29,50 €
grilled beef filet with green pepper,cream 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 labensmittel.	
Geschmackvärstecker(1Konservierungsstoff(2Koffein(3Farbstoff((4 Chininhaltig	

Wochenkarte - The week's special

(7 Antioxidationsmittel(Milch/Laktose(intolleranz(Schwefeldioxid (Sulfite intolleranz

Seite 1 - Bitte blättern

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 in Gavi di Gavi Weinsosse mit Lauch salmon filet with wine sauce and leek	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 chocoilat mit Fruchten vanilla and choccolate mousse with fruits	6,90 €

0,25 l Flasche

Weißwein: Grillo Stemmari Sicily	7,50 €	22,50 €
Weinwein: Souvignon 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	7,00 €	21,00 €
Rotwein: Nero di Troia Apulien	8,50 €	25,50 €
Rotwein: Primitivo Apulien	7,50 €	22,50 €