

## *Unsere Apéritif-Empfehlungen:*

\*\*\*\*\*

*Glas Prosecco € 4,50 \*\*\*Glas Ferrari Perlé  
(traditionelles Champagnerverfahren) € 8,50 \*\*\*Hugo  
€ 5,50 \*\*\*Apérol<sup>1)</sup> Sprizz € 5,50 \*\*\*Ramazotti Rosato<sup>1)</sup> €  
5,50 \*\*\*Martini Tonic<sup>2)3)</sup> (rot oder weiss)  
€ 5,00 \*\*\*Crodino<sup>1)</sup> (alkoholfrei) € 4,50*

\*\*\*\*\*

## *Unser Rezeptions-Menü...*

### *jetzt erst recht!*

*„Panzanella“*

*Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten,  
Rucola, Basilikum, gegrillten Gambas und Büffel-  
Mozzarella*

\* \* \* \* \*

*Rinderfilet auf Süßkartoffel-Mousseline,  
Sommergemüse, Trüffeljus und gehobeltem  
Piemont-Trüffel*

\* \* \* \* \*

*Panna cotta mit Himbeeren und Nuss-  
Crunchy*

*€ 45,00*

\*\*\*\*\*

*1)mit Farbstoff 2) chininhaltig 3) mit Zitronensäure*

## **Suppen**

<i>Strauchtomatensüppchen mit geröstetem Parmaschinken und Parmesankäse</i>	€	6,50
<i>Steinpilztrüffelsüppchen mit frischem Trüffel</i>	€	7,50*

## **Vorspeisen/Salate**

<i>„Insalata Caprese“ mit frischen Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum</i>	€	12,50
<i>Der Vorspeisen Klassiker: „Vitello tonnato“ mit kleinem Salatbouquet</i>	€	13,00
<i>Rindercarpaccio mit Rucola, frischen Pilzen &amp; Parmesansplitter (Zusätzlich mit frischem Trüffel € 5,00)</i>	€	14,50
<i>„Panzanella“ toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, gegrillten Gambas und Büffel-Mozzarella</i>	€	15,50
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	€	6,00*
<i>Große bunte Salatplatte mit gebratenen Edelfischfilets</i>	€	17,00
<i>Große bunte Salatplatte mit Rumpsteakstreifen</i>	€	16,00

*\*Vegetarische Gerichte*

## **Pasta – Gerichte**

<i>Spaghetti "Napoletana" mit Tomatensugo</i>	€ 9,00*
<i>Spaghetti aglio, olio &amp; peperoncino (pikant)</i>	€ 9,50*
<i>Spaghetti mit mediterranem Gemüse und gegrillten Lammkotelettes</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti „Portofino“ mit Paprika, roten Zwiebeln, Zucchini, Gambas und Sepia</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti „alla Chef“ mit gegrillten Rinderstreifen, getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch &amp; mediterranem Gemüse</i>	€ 15,00
<i>Tagliatelle "al salmone" mit Lachswürfel</i>	€ 16,00
<i>Tagliatelle „al porcini“ mit frischen Steinpilzen</i>	€ 16,00
<i>Ricotta Ravioli in aromatischer Salbeibutter</i>	€ 13,00*
<i>Ricotta Ravioli „Amalfi“ mit gegrillten Gambas und Limonensauce</i>	€ 16,50
<i>Ricotta Ravioli mit frisch gehobeltem Piemont-Trüffel</i>	€ 18,00*

\*Vegetarische Gerichte

## **Hauptgerichte**

*Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit pommes frites* € 14,50

*„Scaloppine al Limone“ Kalbsmedaillons in Limonensauce mit grünen Pfefferkörnern und feinen Tagliatelle* € 19,50

*„Lady Steak“ Kalbsteak mit frischen Pfifferlingen , Trüffeltagliatelle und Gemüsebouquet* € 25,00

*„Pariser Pfeffersteak“ vom Angus Rind mit pommes frites* € 27,00

*„Tagliata Fiorentina“ tranchiertes Rumpsteak vom Angus Rind an Balsamico-Rotweinjus mit mariniertem Rucola, Rosmarin-Kartoffeln u. Parmesansplitter* € 28,00

*Lammvariation mit Rotwein-Balsamico-Jus, mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln* € 29,00

*Calamari „alla griglia“ mit Spaghetti aglio, olio, peperoncini* € 18,00

*Pochiertes Lachsfilet an fruchtiger Limonensauce und rotem Pfeffer, buntes Gemüse und feinen Tagliatelle* € 24,00

## **Desserts**

*„Bacino“ Vanilleeis, Espresso und Sahne* € 5,00

*Fruchtige Sorbetvariation* € 7,50

*„Tirami su“* € 7,00

*Panna cotta mit Himbeersauce und Nuss-Crunchy* € 6,50

*Italienische Dessertvariation* € 8,00