

|   |               |             |
|---|---------------|-------------|
| Prosecco Valdobbiadene  | 0,75l € 29,-- | 0,1l € 4,30 |
| Centine Bianco Vermentino Toscana   | 0,75l € 24,-- | 0,1l € 3,60 |
| Pinot Grigio Friuli Antonutti   | 0,75l € 25,-- | 0,1l € 3,90 |
| Chianti Classico Granio   | 0,75l € 27,-- | 0,1l € 3,90 |
| Primitivo di Manduria No 1  | 0,75l € 25,-- | 0,1l € 3,50 |
| Kürbiscremesuppe  |               | € 7,50      |
| Bruschetta mit Gorgonzola und Feigen, Auberginenmus und Rosmarin                              |               | € 7,50      |
| Sardinen in Öl mit Weißbrot und gesalzene Butter  |               | € 10,--     |
| Hausgemachte Anti pasti mit Knoblauchbaquette   |               | € 14,50     |
| Vitello Tonato mit Safran, Heidelbeeren und Pflücksalat                                       |               | € 12,--     |
| „Panzanella“ Brotsalat mit weißen Bohnen, Rucola, Tomaten und Knoblauchvinigraitte            |               | € 11,50     |
| „Melanzane“ Auberginenauflauf mit Rosmarinkartoffeln  |               | € 14,50     |
| Hausgemachte Spaghetti mit Petersilie, Zitrone und Muscheln                                   |               | € 16,--     |
| Ravioli mit Ziegenkäse, Schinken, Mandelfüllung an Preiselbeersöße                            |               | € 16,50     |
| Schweine Steake mit Spinat, Pinienkerne und Ziegenkäse überbacken an Hausgemachte Tagliatelle |               | € 15,50     |
| Rinder- Hackfleischbällchen „Toskana“   |               | € 13,--     |
| Saltim bocca an Blattspinat und Gnocchi   |               | € 23,--     |
| Osso bucco an Broccoli und Kartoffelpüree   |               | € 20,50     |
| „Fegatini“ Geflügelleber in Apfel- Orangensoße dazu Polenta                                   |               | € 18,50     |
| Risotto mit Safran und gegrilltem Tintenfisch   |               | € 18,50     |
| <u>Unsere kl. Portion:</u> Gemüserisotto dazu kl. Wein vom Fass                               |               | € 9,--      |
| Feigen mit Mascarpone überbacken und Caramelleis  |               | € 11,--     |
| Schokoladenmousse auf Orangensoße   |               | € 9,50      |
| Tortino al Cioccolato an Sauerrahmmousse  |               | € 7,50      |
| Ricciarelli Mandelgebäck  |               | € 3,--      |

**Italienischer Abend mit Italienischen Arien und Schlager**

**23. September Beginn 19:30 Uhr**