



Unser Saison-Angebot
Diesen Monat : traditionell italienisch

<u>Vorspeisen</u>	Brodo di manzo con Ravioli al tartufo		10.50
	Frische Rindsbouillon mit Trüffelravioli		
	Lattuga su salsa al gorgonzola		9.50
	Reichhaltiger Blattsalat an einem leichten Gorgonzola-Dressing		
	„Carpaccio di Manzo“		18.50
	mariniertes Rindsteak mit Oliven-Öl und Parmesansplittern		
	„Gamberetti all aglio-olio“		16.50
	Riesengarnelen im Knoblauch-Öl		
	Vitello-tonnato	½ Port.	15.50
	Rosa gebratenes Kalbfleisch hauchdünn an einer Thunfischcrème		
<u>Hauptspeisen</u>	Fegato di vitello alla Veneziana		
	Feinste Kalbsliver mit Zwiebeln und Salzeibutter		31.—
	Tagliata di Manzo		
	Zartes Rindsteak auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan		47.—



Ossobucco di Vitello

Im eigenen Saft geschmorte Kalbshaxe
mit Saison-Gemüse

37.—

Piccata Milanaise

Zarte Kalbsplätzchen im Käsemantel auf Tomatensauce
mit Saison-Gemüse

36.—

Scalopine All Limone

Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce
mit Saison- Gemüse

37.—

Fisch

„Lucioperca fritto“

Gebratener Zander auf Grünem Spargel
und einer Beilage nach Wahl

36.—

Alle Gerichte servieren wir Ihnen gerne mit:

Weissweinisotto, Tagliatelle, Patate arrosto oder Butterreis.

Fleischlos

Tagliatelle Genovese feinste Nudeln an hausgemachter Pesto
Paprikastreifen und Ruccola

25.—

*Mann soll dem Leibe etwas Gutes tun,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.*