



**Unser Saison-Angebot**  
**Diesen Monat : traditionell italienisch**

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