

*Sehr geehrter Gast,
unser Küchenchef Tommaso empfiehlt*

Antipasto di Terra e Mare

Vitello Tonnato, Riesengarnele auf Joghurtcreme, frittiertes Tintenfisch auf Himbeer-Mayonnaisesauce
gratinierte Austern und gratinierte Jakobsmuschel....

dazu empfehlen wir 1/8 l Rosè Bardolino Menegotti € 3,50

A, B, C, D, G, R € 15,90

Cavatelli alla Paesana

Cavatelli mit Venusmuscheln, weiße Bohnen und Cherrytomaten, leicht scharf

..... *dazu empfehlen wir 1/8 l Valpolicella Latium Ripasso € 3,90*

A, C, E, G, H € 15,90

Filetto di Rombo in Guazzetto

Steinbutt Filet in Weißweinsauce, Kapern, Oliven und Cherrytomaten
dazu Kartoffeln und Gemüse.... *dazu empfehlen wir 1/8 l Lugana Menegotti € 3,50*

A, C, G, O € 24,90

Risotto con Zucca e Filetto di Manzo

Risotto mit Kürbis, Rinderfilet dünn geschnitten, Pecorino Romano und Balsamico

... *dazu empfehlen wir 1/8 l Rose Bardolino Menegotti € 3,50*

A, B, C, D, G, R € 18,90

Pizza Valle Verde

Mozzarella, hausgemachtes Rucolapesto, Ricottakäse, Zucchini und tiroler Speck

... *dazu empfehlen wir 1/8 l Chianti „Colli Senesi“ € 2,90*

A, B, C, D, G, R € 14,90

Branzino dell'Adriatico ca. 1000g per Due

Wolfsbarsch in Salzkruste für 2 Personen dazu Kartoffelgemüse und zwei kleine gemischte Salate

... *dazu empfehlen wir 0,75 l Gustoza Superiore Menegotti € 25,--*

A, B, C, D, G, H, R € 49,90

Rombo al Forno ca. 1500g per Due

Steinbutt im Ganzen für 2 Personen mit Kartoffeln und Oliven in Weißweinsauce überbacken
dazu zwei kleine gemischte Salate

... *dazu empfehlen wir 0,75 l Lugana Menegotti € 22,--*

A, B, C, D € 49,90