

# MENÙ DI PASQUA



## (OSTERMENU FÜR KARFREITAG, OSTERSAMSTAG, OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG)

<b>ENTRE</b>	<b>NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI</b> dazu French-Dressing	13.50
<b>I</b> „VEGI“	<b>CONCHIGLIA CON STRACCIATELLA DI BURRATA</b> Frische Teigtaschen gefüllt mit Burrata, an milder Pesto-Rahmsauce	24.50
<b>II</b> „TAGES HIT,“	<b>SPEZZATINO DI POLLO AI GALLINACCI</b> Pouletgeschnetzeltes an feiner Eierschwämmli- sauce serviert mit Eiernudeln	27.50
<b>III</b>	<b>FILETTI DI CODA DI ROSPO ALLO ZAFFERANO</b> Marinierte Seeteufelfilet vom Grill an milder Safransauce begleitet von Frühlingkartoffeln und Gemüse	37.50
<b>IV</b>	<b>FILETTO DI VITELLO AI SALSIA CON SPUGNOLE</b> Zarte Kalbsfilet vom Grill an cremiger Morchelsauce serviert mit Röstikroketten und Gemüse	49.50
<b>V</b>	<b>PIZZA DEL GIORNO</b> mit Pomodoro, Mozzarella, Lammfiletstreifen und Spargeln	24.50
	<b>DOLCE DELLA SETTIMANA</b> Torta de la Nonna	9.50

### VINO DEL MESE



**Traubensorte** Sangiovese

**Herkunft:** Italien / Toskana

**Charakter:** Am Gaumen wirkt der frische und saftige Sangiovese von Caparzo gut strukturiert mit sehr schöner Harmonie und fein integriertem Tannin. Ein ansprechender Trinkfluss sowie eine nicht zu fordernde Säure machen diesen edlen Tropfen zu einem perfekten Wein für alle Tage

### CAPARZO SANGIOVESE

dl 7.00

