

# Wochenkarte

## Aperitif und Wein Empfehlung:

Black Hugo mit Johannisbeersaft, Holundersirup und Minze	6,90
Ramazotti Rosato bella	6,90

Roero Arneis Cosetti Traube Roero	0,1	4,10 / 0,25	9,50 / 0,75	29,00
Barbera Vigna Vecchia DOCG Cosetti 2019	0,1	4,00 / 0,25	9,00 / 0,75	27,00

## Empfehlung von Küchenchef Lillo

Thymianpolenta vom Grill mit Kräuterseitlingen, italienischer Salsiccia in Gorgonzolasauce	13,90
---	-------

Rote-Bete-Carpaccio mit Garnelen in Tempura Teig und Orangenschaum	14,20
---	-------

Kürbis-Muskat-Risotto mit schwarzem Trüffel	12,50/15,50
---	-------------

Tagliatelle Mari e monti mit Seeteufel und gemischten Pilzen	11,50/14,50
--	-------------

Seewolffilet in Kartoffelkruste, dazu Blattspinat in leicht pikanter Kokosmilch	23,90
--	-------

Rib-eye-Steak vom Grill in Butter-Rosmarin-Sauce, dazu Kürbisgnocchi in Gorgonzolasauce	27,50
--	-------

Pizza der Woche: Pizza mit Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten	13,80
---	-------

## Dolce:

Kokos Crème brûlée	7,00
--------------------	------

*Buon Appetito!*