

Aschermittwochkarte

Antipasti/ Vorspeisen:

- *Tris di Tartar - auf Brotcrostini (Thunfisch - Lachs - Schwertfisch)* € 13,00
- *Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln und Olive Taggiasche* € 11,50
- *Souté - Miesmuscheln und Venusmuscheln im Weinsud* € 11,50
- *Sarde in Saor - Frittierte Sardellen mit Roten Zwiebeln in Agrodolce mit Pinienkernen und Rosinen* € 10,50
- *Jakobsmuscheln im schwarzem Teig paniert auf Algensalat mit Safrancreme* € 12,50

Pasta/ Nudelgerichte:

- *Tagliolini all'astice - mit kleinem Hummer* € 19,50
- *Spaghetti alle vongole - mit Venusmuscheln* € 11,50
- *Risotto nero - Schwarzer Reis mit Meeresfrüchten* € 13,50

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

- *Tagliata vom Thunfisch in Sesamkruste auf gegrilltem Gemüse* € 18,50
- *Medaillons vom Schwertfisch in Zitronensauce* € 28,50
- *Wolfsbarschfilets mit Basilikum in Orangensauce* € 17,50
- *Orata alla griglia - Goldbrasse im Ganzen gegrillt* € 20,50
- *Lachsmedaillons mit grünem Pfeffer* € 16,50

Dolci/ Desserts:

- *Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanillesauce* € 7,90
- *Kokos-Panna Cotta mit Karamel* € 7,00
- *In Rotwein gekochte Birne auf Mascarpone mousse* € 7,90
- *Schokoladenmousse* € 7,00
- *Tiramisu* € 7,00

