

Heute empfehlen wir

Gemüsesuppe	4,50 €
Salat mit gebackenem Ziegenkäse auf Brotscheibchen, Granatapfel und Walnüssen	12,50 €
Hausgemachte Torteloni mit Kürbisfüllung in Salbeibutter und grana padano	13,50 €
Schwarze Gnocchi (mit Trüffel­füllung) in Salbeibutter und grana padano	13,50 €
Hausgemachte Strozzapreti mit Kaninchenragout	13,50 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Babyspinat, Pinienkernen, sonnengetrocknetem Tomaten, Tomaten-Pesto und Pecorino	13,50 €
Ionio Burger (natürlich hausgemacht)	12,00 €
Gegrillte Lammhüfte in Knoblauchbutter dazu Rosmarinkartoffel	22,00 €
Saltimbocca (Scaloppine vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce)	21,00 €
alla Romana mit Rosmarinkartoffel	
Argentinische Angus Steakhüfte vom Grill	18,00 €
Dry Aged Schweinekotelet (Deutschland, Artgerechte Haltung) vom Grill	21,00 €

Alle Fleischgerichte werden mit Salat serviert

Fischgerichte

Loup de Mer vom Grill mit Zitrone und Olivenöl	19,00 €
Forellenfilet vom Grill mit Zitrone und Olivenöl	21,00 €

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Salat serviert

Dessert

Pannacotta mit Himbeersauce	4,90 €
Quitten in Sirup gebacken, dazu Vanilleeis	4,90 €

Weintipp der Woche glasweise aus unserem Flaschensortimen

Grauer Burgunder QbA, trocken	Weingut Langenwaller 0,25l	4,20 €
Merlot, Blanc de noir (weisswein)	Weingut Gehrig 0,25l	6,90 €
Riesling Silbersand (Aromen von Pfirsich, Quitte und Citrus)	Weingut Schubar 0,25l	6,00 €
Fume Blanc, Mundus Vini Silber	Weingut Schubar 0,25l	6,00 €
Cortese Dell' alto Monferrato Piemont (Weißwein)	0,1l 2,40 € / 0,25l	6,00 €
Soave (Trebbiano & Garganega)	Weingut Valpantena 0,25l	4,80 €
Albente (Falangina)	Weingut FEUDI DI SAN GREGORIO KAMPANIEN 0,25l	4,90 €
Souffleuse Weißwein Cuvée, (Weißburgunder, Morio Muscat und Rieslaner)	Weingut Schick 0,25l	4,80 €