

TAGESKARTE - 11.00 - 18.00 UHR

SUPPEN

- SCHAUMSUPPE von der PASTINAKE** | karamellierte Cashewkerne AEGLO 6,80
- Kräftige OCHSENBouillon** | Wurzelgemüse | Schnittlauch mit handgemachtem **Riesenleberknödel** ALC oder frischen **Kräuterfrittaten** ALGC 5,20

PASTA

Alle Pastagerichte werden separat mit frisch geriebenem Parmesan serviert

- Spaghetti PRINCS** | Ge grillter Garnelenspieß, Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum-Pesto, Rucola GACB 15,90
- Spaghetti GAMBERI** | Garnelen, Zwiebel, Paprika und Tomaten vom Grill | Knoblauch | frischer Chili BLRG 15,90
- Spaghetti BOLOGNESE** | Fleisch-Ragu ACOGL 9,80
- Spaghetti CARBONARA** | Speck | Sahne | Ei ACG 9,80
- Penne SPEZIALE** | Tomaten | Mascarpone | Prosciutto "San Daniele" ACG 11,50
- Penne PESTO** | Basilikum-Pesto | Rucola GA 10,90

SALATE

mit italienischer Hausvinaigrette oder Granatapfel-Dressing

- Gemischter SALAT** oder **BLATTSALAT** MOLFG 5,20
- RUCOLA-SALAT** | frischer Parmesan | Cherrytomaten MOFLG 7,90

VARIATION von marktfrischen SALATEN mit gegrillten

- HÜHNERFILETSTREIFEN** MOLFG 12,50
- GARNELENSPIESSEN** MOLFGB 15,50
- RINDERFILETSTREIFEN** MOLFG 19,50

SÜSSE VERFÜHRUNG

- Hausgemachter BLECHKUCHEN** ACGHO 4,80
- TIRA MISU** unser Klassiker im Glas ACGFH 6,80
- PROFITEROLES** „Typisch Italienisch“ ACFG 6,80

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Geflügel-Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Säugetiermilch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O= Schwefeldioxid & Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere