

ALPE ADRIA TAGE

Vorspeisen Alpe Adria Specials

Tomaten-Mozzarella „CAPRESE“ mit Pesto und frischem Basilikum und Baguette EG	9,9
Carpaccio „TRÜFFEL TRIFFT KÜRBIS“ mit eingelegtem Kürbis und feiner Trüffelcreme und Baguette ACGEM	16,9
Frittierte SARDELLEN mit hausgemachter Aioli und Baguette ADB	10,9

Highlights vom „FONDA“ Branzino, Adria-Scampi und Jakobsmuscheln

Finkensteiner Tagliatelle ai Frutti di Mare mit Tomatensauce und gemischten Meeresfrüchten ACDG	16,9	
BRANZINO im Ganzen mit mediterranem Gemüse, Kapern und Oliven ADGO	32,9	
BRANZINO-Filet vom Gill mit Toskana-Gemüse und cremiger Grana-Oliven-Polenta ADGO	29,9	
Princs Special Gemischter Fischteller „FLUSS trifft MEER“ Branzinofilet, 1 Stk. Kaisergranate, 3 Stk. Black Tiger Garnelen mediterranes Grillgemüse und Knoblauchbaguette ADGO	39,9	
Marinierte ADRIA SCAMPI wahlweise:	auf Finkensteiner Tagliatelle mit Tomaten, Zucchini und Knoblauch ACDG	22,9
	oder	
	auf cremigem Prosecco-Risotto mit Rucola und Grana ACDG	23,9
Gebratene JAKOBSMUSCHELN wahlweise:	auf „Tagliatelle TARTUFFO“ ACDG	24,9
	oder	
	mit Trüffelschaum und Kürbispüree ACDG	21,9
PIZZA ai Frutti di Mare mit Tomatensauce, Mozzarella und gemischte Meeresfrüchte ADOG	15,9	

..... vom Rind

Zartrosa gebratene TAGLIATA mit cremiger Trüffelpolenta und Brokkoli GLMO	29,9
---	------

... Süße Verführung

Duette von Profiterols AGL	8,9
Klassisches Panna Cotta mit Limoncello Espuma AGL	8,9