



WOCHENKARTE

APERITIVO

„Black Hugo“ mit Johannisbeersaft, Johannisbeersirup, Prosecco, Soda, Limette und Minze ^{1, m} 0,2 l € 8,90

VINO

Bulgarini (Rose) ^m 0,75l € 29,90

Vermentino doc (Weisswein) ^m 0,75l € 28,90

ANTI PASTI

Antipasti „Osteria“ (gemischte Vorspeise) ^{3, 8, 14, b, c, g, k} € 17,90

Rinder-Carpaccio mit Steinpilzen, gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und frischem Trüffel ^{8, g} € 19,90

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliatelle „Tartufo“ mit frischem Trüffel oder Steinpilzen ^{8, a(Weizen) c, d, g} € 19,90

Tagliatelle mit Steinpilzen und Salsiccia (ital. Wurstspezialität) ^{8, a(Weizen) c, g} € 19,90

Timballo (**Lasagna-Vegetarisch**) mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Provolone (ital. Käsespezialität) ^{8, a(Weizen) c, g} € 18,90

RISOTTO

Risotto mit kleinen Scampi mit Safran oder Frischkäse ^{8, b, g} € 17,90

TAGESPIZZA

Pizza mit Steinpilzen, Büffelmozzarella und Basilikum ^{8, a(Weizen) g} € 19,90

Pizza „Tartufo“ mit frischem Trüffel, Schweinswurst und Parmesancreme ^{8, a(Weizen) g} € 19,90

Pizza mit Oktopus-Carpaccio, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto ^{8, a(Weizen) g, h(Pinienkerne), o} € 18,90

FLEISCH und FISCH

Tagliata di Manzo (Rinderlende in Streifen) mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^{8, 8} € 28,90

Scaloppina di Vitello (Kalbfleisch) mit Steinpilzen, sowie Kartoffeln und Gemüse € 29,90

Rinderlende, 250 gr mit Kartoffeln € 27,90

Gemische Fischplatte mit Kartoffeln und Gemüse ^{b, d, o} € 29,90

Fisch für zwei Personen je nach Wunsch in Salzkruste oder gegrillt –
Fischart und Preis (Tagespreis) auf Anfrage

DESSERT

Mascarpone-Creme ^{8, c, g} € 8,90

29.06.2022

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle Preise inklusive Service und Steuern bzw. Abgaben