

MENU

VORSPEISE

Carpaccio

*Hauchdünne Rinderfiletscheiben in Olivenöl
und Zitronensauce mit gehobeltem Parmesan*

~ ~ ~ ~ ~

HAUPTGANG NACH WAHL

Tagliata Campagnola

*Steakscheiben mit Parmesan und Cherrytomaten, auf
Rucola, als Beilage servieren wir Rosmarinkartoffeln und
tagesfrisches Gemüse*

oder

Salmone alla griglia

*gegrilltes Lachsfilet mit frischen Kräutern, als Beilage
servieren wir Rosmarinkartoffeln und tagesfrisches Gemüse*

~ ~ ~ ~ ~

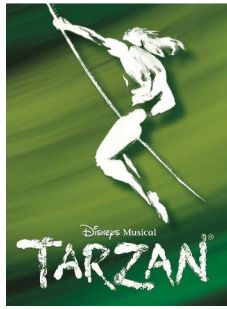
DESSERT

Quadrotto cioccolato

*Schokoladeneis auf zartem Schokobiskuitteig, garniert mit
großen Haselnussstückchen*

~ ~ ~ ~ ~

*Für unsere vegetarischen Gäste bieten wir eine reichhaltige
Auswahl an. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*



Unsere Weinempfehlung

Regalali Bianco

leichter und bekömmlicher sizilianischer Weißwein

Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 22,50 €

Regaleali Rosso

*sizilianischer Rotwein aus der Nero d'Avolatraube,
fruchtiges und tiefgründiges Bouquet*

Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 22,50 €

Regaleali Rosé

*markant funkelndes Rosé; intensiv duftend nach Kirschen,
Erdbeeren und Brombeeren, körperreich, trocken und
nachhaltig aromatisch*

Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 22,50 €