



Antipasti | Vorspeisen

Burrata con asparagi *vegetarisch* 16,80
 Burrata aus Apulien | weißer Spargel | Orangen | Rucola | Pinienkerne (2,5)

Ravioli di segale ripieni di spinaci 12,80
 Hausgemachte Roggen-Spinat-Ravioli | bunte Kirschtomaten | frisch gehobelter
 Parmesan (1b,1,2,4,15)

Secondi | Hauptgerichte | Speciale

Cervo arrostito con risotto 30,80
 Rosa gebratener Maibockrücken | Preiselbeersosse | cremiges Risotto | weißer
 Spargel | Erbsen | Kopfsalat (2,4,9)

Rigatoni al curry *vegetarisch* 19,80
 Hausgemachte Curry-Rigatoni | Kokosmilch | grüner und weißer Spargel |
 frischer Koriander | geröstete Erdnüsse (1,2,4,9,11,12)

Dolce | Dessert

Variatione di dolci 3 Stück 7,50
 Variation von kleinen hausgemachten Desserts (1,2,4,9,15) 7 Stück 15,00

Weinempfehlungen

Weißwein: Scaia Bianca – Veneto IGT, Tenuta Sant Antonio 2018	10cl	20cl	50cl	75cl
Rebsorten: Garganega, Chardonnay	5,50	8,70	22,00	30,00
Das Bouquet beeindruckt mit Zitrusnoten wie Ananas, Grapefruit und Orange. Begleitet Von leichten Anklängen von Apfel, Birne und Mango. Auf der Zunge rund und sanft, aber zugleich frisch. Mit einem angenehm fruchtigen Abgang.				
Rosewein: Scaia Rosé – Veneto IGT, Tenuta Sant Antonio 2017	10cl	20cl	50cl	75cl
Rebsorte: Rondinella	5,50	8,70	22,00	30,00
Ein leichter, duftiger Rosato. In der Nase eine frische, saftige Beerenfrucht.				
Rotwein: L'Antesi – Salice Salentino Reserva 2014	10cl	20cl	50cl	75cl
Rebsorte: Negroamaro	6,30	9,90	25,00	35,00
Harmonisches und ausbalanciertes Auftreten. Dunkelrot, reife Brombeeren und Himbeeren, Schoko und etwas Lakritz, samtig und mit viel Stoff nach 12-monatiger Holzfassreife.				

Enthält (1) Weizenmehl; (1a) Dinkelmehl; (1b) Roggenmehl (2) Milch / Milcherzeugnisse / Laktose; (3) Fisch; (4) Sellerie; (5) Pinienkerne; (6) Krebstiere; (7) Weichtiere;
(8) Soja; (9) Ei; (10) Senf; (11) Erdnuss; (12) Sesam; (13) Nuss divers, (14) Cashew-Kerne, (15) Pökelsalz
Wenn Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie auch nach unserer regulären Allergiker-Karte.