











# SPECIALITÀ ESTIVE

## ANTIPASTI

<b>Gazpacho</b>  	11
Kalte Gemüsesuppe verfeinert mit Aceto Balsamico	
<b>Insalata Greca</b>  	13
Blattsalate mit Peperoni, Gurken, Zwiebeln, schwarze Oliven und Fetakäse	
<b>Prosciutto Crudo di Parma e Melone</b> 	17 / 27
Rohschinken mit Honigmelone, Oliven und Rucola	
<b>Carpaccio di Manzo</b> 	23 / 32
Rindercarpaccio mit Parmesan, Zitrone, Olivenöl und Rucola	
<b>Vitello Tonnato</b> 	24 / 34
Dünne Kalbfleischscheiben, serviert auf Thunfischsauce	
<b>Tartare di Manzo</b>	22 / 32
Fein gewürztes schweizer Prime- Rindstatar, serviert mit Toastbrot und Butter (Scharf / Medium)	

## SECONDI

<b>Caserecce alla Giardiniera</b> 	26
Sizilianische gerollte Pasta mit Peperoni, Zucchini, Aubergine, schwarze Oliven verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan, garniert mit Rucola und Fetakäse	
<b>Risotto d` Estate</b> 	35
Mit Kalbsgeschneitztem, Zucchinistreifen und Sommertrüffeln	
<b>Filetti di Pesce Persico impanati</b>	33
Eglifilet im Bierteig gebraten, dazu gegrillten Saison-Gemüse und Tartarsauce	
<b>Fitnesssteller</b> 	
Reichlich garniert mit Saisonsalate und frischen Früchten und Kräuterbutter	

Pouletbrust	250gr	28
Lammfilet	200gr	38
Angusentrecote	200gr	39

---

<b>Weinempfehlung</b>	8.50
<b>Pinot Grigio DOC - Grivo</b> Friuli10 cl / 75 cl	63.50

---