

MONTI ÜBERRASCHUNGS-DEGUSTATIONSMENÜ

(ab 2 Personen)

3-Gänge-Menü:

Antipasto oder Primo – Secondo – Dolce

39€

4-Gänge-Menü:

Antipasto – Primo – Secondo – Dolce

49€

ANTIPASTI

Entenbrust-Carpaccio mit Crema von Sellerie & Gurke	12,50€
Parmigiana di Melanzane (Auberginen-Auflauf mit Mozzarella di Bufala <sup>§</sup> )	12,50€
Lachs-Tartar <sup>d</sup> mit Avocado-Mousse <sup>§</sup> & Zitrone	13,50€

\*\*\*

ANTIPASTI AUS DER FRISCHETHEKE

Olive Misti <sup>3,m</sup> (Olivenauswahl)	5,90€
Artischocken sott'olio <sup>3,m</sup> - Mozzarella di Bufala <sup>§</sup> - Pomodori Secchi <sup>3,m</sup>	12,90€
Prosciutto di Parma	8,90€
Prosciutto San Daniele	9,90€
Antipasti Misti <sup>3,m</sup> für 2 Personen	19,90€
(Ital. Salumi-Selektion mit Salame, Prosciutto Crudo & Cotto dazu Verdure sott'olio)	
Bresaola - Gorgonzola Cremoso <sup>§</sup>	12,90€

\*\*\*

PRIMI PIATTI

Cavatelli <sup>a</sup> mit Perlhuhn-Ragù	12,90€
Crespelle <sup>a,c</sup> (Crêpe) gefüllt mit Ricotta <sup>§</sup> & Steinpilzen	12,90€
Hausg. Ravioli <sup>a,c</sup> gef. mit Seeteufel <sup>d</sup> & Lachs <sup>d</sup> mit Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln	13,90€

Ein Primo Piatto ist ein Zwischengang. Eine große Portion Pasta servieren wir gegen einen Aufpreis von 3,50€.

\*\*\*

Eine Zeichenerklärung der enthaltenen Allergene/Zusatzstoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

### SECONDI PIATTI PESCE

Steinbutt <sup>d</sup> vom Grill (ca. 500g)	27,90€
Oktopus <sup>o</sup> vom Grill auf Kichererbsen-Creme	19,90€
Scampi <sup>o</sup> alla Diavola (piccant) mit Riso Venere (schwarzer Reis)	20,90€

\*\*\*

### SECONDI PIATTI CARNE

Ossobuco mit Purée di Patate <sup>g</sup>	20,90€
Involtino di Vitello (Kalb) gef. mit Pfifferlingen & Scamorza <sup>g</sup> mit Auberginen-Ratatouille	18,90€
Kalbs-Nierchen in Portwein mit sautierten Artischocken	19,90€

\*\*\*

### CONTORNI

Rosmarinkartoffeln	3,90€
Gemischter Salat	3,90€
Gemüse	3,90€

\*\*\*

### MONTI CLASSICI

Branzino (Loup de Mer) für 2 Personen vom Grill / aus der Salzkruste	<u>100g</u>	5,90€ / 6,50€
---	-------------	---------------

## DESSERT

Tiramisù <sup>c,g,9</sup>	7,90€
Tortino al Formaggio <sup>c,g</sup> (Käsekuchen)	7,90€
Panna Cotta <sup>g</sup> mit Crema von Kaki	7,90€
Semifreddo von Waldbeeren <sup>g</sup>	7,90€
Affogato (Kugel Vanilleeis <sup>g</sup> aufgegossen mit Espresso)	3,50€
Doppio Piacere (Espresso & Pasticcino <sup>a,c,g</sup> )	4,90€
Doppio Piacere (Dessertwein & Pasticcino <sup>a,c,g</sup> )	12,90€
Formaggi Misti <sup>g</sup> (Käsevariation)	9,90€
Gorgonzola Dolce Cremoso <sup>g</sup>	6,90€

\*\*\*

## VINI DA DESSERT & DIGESTIF

Ronco del Gelso, Passito Traminer AUR, 2011, Friaul *** 91 Punkte	0,05l	7,90€
Andrian, Passito Gewürztraminer Juvelo, 2013, Südtirol	0,375l	65€
Santa Sofia, Recioto Valpolicella oder Recioto di Soave, Veneto	0,5l	45€
Ronco del Gelso, Passito Traminer AUR, 2011, Friaul *** 91 Punkte	0,375l	49€
Grappa Nardini, "Aquavite di Vinaccia Riserva" 60%	2cl	9€
Grappa Nardini, 15 Jahre 50%	2cl	12€
Grappa Nardini, Mandorla 50%	2cl	9€
Grappa Nardini, Acqua di Cedro 29%	4cl	9€
Grappa Levi Neive Alba 48%	2cl	12€

### Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx:

- Gingerliq 23% (Gingerliqueur), IWSC 2015 - GOLD	2cl	10€
- Birnenquitte 40%	2cl	12€
- Ginger N°1 40,5%, DESTILLATA 2015 - GOLD	2cl	10€
- Waldhimbeere 40%	2cl	12€