

## Der Chefkoch Empfiehlt...

|  |         |
|--|---------|
| Prosciutto e Melone<br>Melone(Cantaloupe) mit Parmaschinken  | € 8,50  |
| Insalata Scampetti<br>Gebratene Garnelen mit frischen Kräutern<br>und frischen Avocado auf gemischtem Salat  | € 16,50 |
| Carpaccio con funghi di Stagione<br>Rindercarpaccio mit Gebratenen Kräuterseitlingen,<br>Rucola, Parmesanraspeln und Trüffel   | € 16,50 |
| Tagliatelline al Tonno<br>Bandnudeln mit frischem Thunfisch, Oliven, Knoblauch,<br>Kapern in leichter Cherrytomaten-Kräuter-Sauce                                    | € 17,50 |
| Gnocchi al Tartufo<br>Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel-Parmesan-Butter-Sauce   | € 17,50 |
| Tonno al sesamo<br>Frischer Thunfischsteak in Sesam-Mantel, rosa Gebraten<br>auf Avocado-Creme, dazu Rosmarin Kartoffeln und frisches Gemüse                         | € 24,50 |
| Scaloppine di vitello al Tartufo<br>Frische Kalbsmedaillons auf Cremiger Trüffelsauce mit frisch Gehobeltem<br>Trüffel, dazu Rosmarin Kartoffeln und frisches Gemüse | € 25,50 |
| Pizza Milanese<br>Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, original ital. Fenchel-Salami,<br>Rucola und Parmesan-Raspeln  | € 14,50 |
| Dessert:   |         |
| Profiteroles<br>Italienische Windbeutel<br>mit Weissm und dunklem Schokoladen-Mousse gefüllt   | € 7,00  |

### Wein Empfehlung aus Sizilien

|                 |            |              |        |
|-----------------|------------|--------------|--------|
| Grillo Sizilien | 0,2l 7,50€ | Flasche 0,75 | 22,00€ |
| Nero D'Avola    | 0,2l 7,50€ | Flasche 0,75 | 22,00€ |