

Vorspeisen – Antipasti

	€
Hausgebackenes Kugelbrot Knoblauch - Kräuterbutter	2,50 v.
Hausgebackenes Kugelbrot mit Käse¹ überbacken Knoblauch - Kräuterbutter	3,50 v.
Bruschetta von Strauchtomaten mit feinem Basilikumpesto und frisch gehobeltem Parmesan	4,90 v.
½ Dzd. Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit hausgebackenem Kugelbrot	9,90
Carpaccio classico Vom argentinischen Freilandrind hauchdünn geschnittene, rohe Filetscheiben mit Zitronen-Olivenöl, Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer, gehobeltem Parmesan, hausgebackenem Kugelbrot und Butter. Basilikumpesto reichen wir separat.	10,90
Scampi arrosto Mittelgroße Black Tiger Garnelen ohne Kopf und Schale in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten und gratiniert mit hausgebackenem Kugelbrot	13,90

Suppen

Feine Tomatensuppe „Toskana“ mit Kräutersahnehäubchen	4,70 v.
Zuppa di Cipolle Zwiebelcremesuppe mit Croutons und Käse ¹ überbacken	4,90 v.
Minestrone Original italienische Gemüsesuppe, mit Nudeln, Kräutern und etwas Parmesan	5,30 v.

Salate & Antipasti

Insalata „Mista“ Frische Blattsalate der Saison mit Eisberg, Strauchtomaten, Gurken, Paprika, Mais und milden roten Zwiebeln	10,50 v.
Insalata „Nizzarda“ Frische Blattsalate der Saison mit Eisberg, Strauchtomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch, Ei, schwarze Oliven, und roten Zwiebeln	12,20
Insalata „DolceVita“ Gebratene frische Hähnchenbrustfiletstreifen, frische Ananasstücke und geröstete Kürbiskerne an frischen Blattsalaten, Eisberg, Strauchtomaten, Gurken, Paprika, Kiwi, Orangenfilets und Honigmelone, hausgemachtes Joghurt-Kräuter dressing Dressings: Klares Kräuterdressing, Joghurt – Kräuter, Thousand Island, Balsamicoessig u. Olivenöl (Menage)	13,90
Antipasti – Teller mit hausgebackenem Kugelbrot Frische, vielfältige, hausgemachte, marinierte und gefüllte, mediterrane Gemüse, Schafskäse, Mozzarella, Frischkäse und Basilikumpesto	12,90 v.
mit Parmaschinken*	14,90

*Unsere Parmaschinken sind mit Meersalz eingerieben, v.= vegetarisch