

## Vorspeisen – Antipasti

---

	€
<b>Hausgebackenes Kugelbrot</b> Knoblauch - Kräuterbutter	2,40 v.
<b>Hausgebackenes Kugelbrot mit Käse<sup>1</sup> überbacken</b> Knoblauch - Kräuterbutter	3,40 v.
<b>Bruschetta von Strauchtomaten mit feinem Basilikumpesto</b> und frisch gehobeltem Parmesan	4,50 v.
<b>½ Dzd. Weinbergschnecken</b> in Kräuterbutter mit hausgebackenem Kugelbrot	8,50
<b>Mozzarella con pomodori</b> Mozzarella auf Strauchtomaten mit gehacktem Basilikum in Olivenöl	8,90 v.
<b>Gratinierte Seemuscheln mit Knoblauch-Petersilie-Tomatensauce</b> <b>und Schafskäse aus dem Backofen</b> mit hausgebackenem Kugelbrot	12,90
<b>Carpaccio classico</b> Vom argentinischen Freilandrind hauchdünn geschnittene, rohe Filetscheiben mit Zitronen-Olivenöl, Meersalz, frisch gemahlenem, bunten Pfeffer, gehobeltem Parmesan, hausgebackenem Kugelbrot und Butter. Feines in Olivenöl mariniertes Basilikum reichen wir separat.	10,50
<b>Scampi arrosto</b> Mittelgroße Black Tiger Garnelen ohne Kopf und Schale in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten und gratiniert mit hausgebackenem Kugelbrot	13,90

## Suppen – Zuppe

---

<b>Feine Tomatensuppe „ Toskana „</b> mit Kräutersahnehäubchen	4,20 v.
<b>Zuppa di Cipolle</b> Zwiebelcremesuppe mit Croutons und Käse <sup>1</sup> überbacken	4,30 v.
<b>Minestrone</b> Original italienische Gemüsesuppe, mit Nudeln, Kräutern und etwas Parmesan	4,50 v.

**v.= vegetarisch**