

bei Salerno

EMPFEHLUNG

CEDRO CARPACCIO | €14.9

Zitronen Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Schafskäse,
Flusskrebse und Pistazien dazu Weißbrot

WILDKRÄUTER SALAT MIT GRÜNEM WILD SPARGEL | €15.5

Buffala Mozzarella und südtiroler Speck dazu Weißbrot

HAUSGEMACHTE LASAGNE | €16.9

mit grünem Spargel und Lachs an einer
Bechamel Soße

HAUSGEMACHTE TRIANGOLI NUDELN | €18.9

gefüllt mit Ricotta und Mortadella an einer
Pistazien-Pesto-Soße mit Burrata

PIZZA TRI COLORE | €13.9

mit grünem Wildspargel, Cocktailtomaten und
Parmesankäse

PACCHERI NUDELN ALLA SALMONE | €19.9

mit Lachs, grünem Wildspargel an einer
mediterranen Soße

KALBSLEBER BUTTER-SALBEI | €21.9

an einer Butter-Salbei Soße dazu
Rosmarinkartoffeln und Salat

SCHWEINE SCHNITZEL | €21.9

mit Weißen Spargel, Hollandaise Soße dazu
Rosmarinkartoffeln

HAUSGEMACHTES TIRAMISU | €7.9

Biskuit mit Caffè und Mascarpone

UNSERE WEINEMPFEHLUNG DER WOCHE

Lunagio Ceschin, Garganega-Chardannay Veneto 12.5% Trockener Weißwein

Talé Ceschin, Blend Bordoiese, Veneto | 13% Trockener Rotwein

La Rosa" Borgo Valbea, Veneto 13% vol (Trockener Rosewein)

0,25l € 8.9 - 8.9

0,75l € 24.9 - 24.9

