

Chefkoch- Spezialitäten

Villa Antinori Rosso (Toscana IGT) **Fl. 44,00**
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) **Glas 12,90**
Rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaumen, sowie einen zarten Holzton und weichen Tannin. 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente.

Gemischter Salat **18,50**
mit gebratenen Lachsstreifen und Artischocken

Ziegenkäse mit geröstetem Tipo Parmaschinken, **18,90**
gebratenen Steinpilze, Zwiebeln auf Rucolasalat

Fettuccine mit Lachsstücken und Scampetti **19,50**
in leichter Tomatensauce

Pizza Salmone mit Tomaten, Mozzarella **17,90**
Lachsstücken und Spinat

Gebratener Zanderfilet **24,50**
in Zitrone-, Minzsauce dazu Gemüse und Kartoffeln

Schweinefiletmedaillons mit Feigen **23,50**
in Marsalasaucen dazu Gemüse und Kartoffeln

Likör

Tiramisu di casa 0,5cl **5,50**
mit Eiswürfel und Kakao bestäubt

Weine

Weiß: **Dolianova Perlas Nuragus (Sardinien)** **Fl. 29,50**
intensives, frisches und fruchtiges Bouquet **Glas 8,90**
nach Apfel, Honigmelone, Zitrone, Kräutern und einer feinen Pfeffernote. Füllig, saftiger Geschmack, feinfruchtig mit einem zarten Schmelz saftig

Rot: **Dolianova Monica (Sardinien)** **Fl. 29,50**
(90% Monica, 10% rote Trauben) **Glas 8,90**
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Trockener Rotwein mit intensivem fruchtigem Bouquet nach Himbeeren und Kirschen. Warm, tanninhaltig am Gaumen mit einer feinen Kräuter Note

Rose: **Cobue Chiaretto (Garda)** **Fl. 29,50**
(Sangiovese, Marzemino, Barbera, Gropello) **Glas 8,90**
Hat einen dezenten Duft nach Rosen, Pfirsichblüten, Johannisbeeren und Litschis. Am Gaumen gibt er sich zart und gleichermaßen trocken dabei besitzt er eine schöne Struktur und einen aromatischen Abgang.