

Minestra 9,50
sommerlich kalte Gurkensuppe mit geräuchertem Lachs

i Primi

Bruschette 5,50
*geröstete Brotscheiben mit
frischen Zutaten des Tages*

!!!"Schnecken" mal anders !!! 9,50
*Bestes USA Beef im Schneckentopf
mit hausgemachter Kräuterbutter*

Antipasti

Insalata mista 6,50

Antipasti 11,50 klein 16,50 groß
was die Küche hergibt

Carpaccio di Tonno 12,50
*Thunfischcarpaccio mariniert
mit Kirschtomaten Rucola und Olivenöl*

Insalata primavera 10,50
grosser Salatteller mit Früchten und Hähnchenbruststreifen

Verdura casseruola 8,50
Verschiedenes gebratenes Gemüse mit Feta überbacken

Pasta

Für unsere hausgemachte Pasta verwenden wir ausschließlich Grieß aus der Region und Freiland Eier vom Lohhof in Langenau

	Vorspeise	Hauptgang
<p>Pasta dello chef <i>Pasta mit gebratenen Hackfleischbällchen mit einer pikanten oder leichten Tomaten-Basilikum-Sauce</i></p>	14,50	17,50
<p>Taglierini al limone <i>Bandnudeln mit Garnelen an einer Limonen-Parmesansauce</i></p>	16,50	19,50
<p>Penne di Manzo <i>Penne mit Kirschtomaten, Gemüse und Streifen von der Büffelhäfte</i></p>	16,50	19,50
<p>Gnocchi <i>mit Pilzen und gebratenem Speck</i></p>	14,50	17,50
<p>Cannelloni <i>Cannelloni mit Hackfleisch-Mozzarella-Füllung und Tomatenragout</i></p>	15,50	18,50
<p>Ravioli <i>Bärlauch-Mascarpone-Füllung</i></p>	14,50	17,50

Carne

Unser Schweine- und Kalbfleisch beziehen wir von regionalen Höfen, wie auch unser Hähnchenfleisch, dass vom Freiland Bauernhof Lohhof stammt.

Unser Fisch wird vom Fischhaus Freiburg geliefert.

Piccata Milanese 22,50
*Kalbsschnitzel in einer würzigen Parmesanhülle
dazu Tomaten-Oregano Sugo und Tagliatelle*

Tagliata di Manzo 23,50
*dünn aufgeschnittenes Büffelmedaillon
mit Rosmarin gebraten, dazu Ruccola-Salat,
geschmorte Kirschtomaten und Parmesan*

Pollo 22,50
*gefüllte Hähnchenbrust
mit Kohlrabigemüse und Polenta*

Saltimbocca 23,00
*Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
an Zucchini-gemüse und Tagliatelle*

Pesce

Gunard 24,50
*Knurrhahn-Filet mit Kohlrabigemüse
und Kicher-Erbсен-Blienies*

Persico 19,50
Bundbarsch aus der Folie mit Gemüse und Kartoffeln

Gamberi 22,50
*Garnelen mit Knoblauch, Kräutern, Tomaten
und Olivenöl*



Unser kleiner kulinarischer Gang durch die Küche:

3-Gang Überraschungsmenü **p. P. € 32,50**

4-Gang Überraschungsmenü **p. P. € 42,50**

6-Gang Überraschungsmenü (nur Tischweise) **p. P. € 59,50**

La Dolce Vita....

Fragole 6,50
frische Erdbeeren mit Vanille-Eis

Torta 9,50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
dazu beschwipste Früchte und Vanilleeis

Panna cotta 6,50
mit frischen Früchten

Sorbetto (Zitrone) pro Kugel 1,50

Gelato con olio e sale pro Kugel 1,80
Vanilleeis mit Olivenöl und Meersalz