

## *Empfehlung des Chefs*

### *(Consiglio dello Chef)*

<b>Tagliolini pescatrice e gamberi</b> mit Seeteufel und Garnelen in Bourbon-Curry-Sahne-Soße	<b>15,50 €</b>
<b>Maritati Maria con filetto</b> mit Kirschtomatensoße, Rinderfilet streifen, Rucola, Parmesanscheibe & Knoblauch	<b>14,90 €</b>
<b>Cavatelli con salsiccia e funghi in bianco</b> mit it.Wurst, Weißweinsauce & Champignon	<b>13,90 €</b>
<b>Penne Don Camillo</b> mit Putenstreifen, Spinat in Kurkuma-Sahnesauce	<b>13,90 €</b>
<b>Spaghetti calamari alla veneziana</b> mit Tomatenknoblauchsauce, kapern & oliven	<b>13,90 €</b>
<b>Insalata calamari</b> gemischter Salat mit Hand geschnitten Calamari Ringe gegrillt & Panini	<b>12,20 €</b>
<b>Pizza terra mare</b> Tomaten, Mozzarella, Garnelen & Zucchini	<b>12,90 €</b>
<b>Pizza bianca con salsiccia</b> Mozzarella, Champignon, it. Wurst, Rosmarin & Rucola	<b>11,90 €</b>

### *Und als Nachspeise*

<b>Calzone alla nutella con banana</b> Zusammengeklappte Pizza mit Nutella, Mascarpone & Banane	<b>8,00 €</b>
<b>Unsere Weinempfehlung</b>	<b>1/4 L</b>
Rotwein: Anarkors Rosso Puglia IGP, Felling Agricola Manduria (TA)	<b>6,70 €</b>
Weißwein: Soave Classico Cantina Zenato, Peschiera del Garda (VR)	<b>6,70 €</b>
Roséwein: Primitivo IGT, Leone De Castris Salice Salentino (LE)	<b>6,70 €</b>