

# La Dolce Vita

## Wochenkarte

Glas Prosecco mit Pürierte Waldbeeren	€ 5,90
Prosecco rosé Ferrari 0,1l	€ 8,70
Aperol-Spritz---Hugo´s-Spritz---Limoncello-Spritz---Siciliano-Spritz	€ 6,90
Weißwein 0,75 Bianco Friulano Marco Felluca(Friuli) Fl	€ 34,80 0,25€ 11,70
Rotwein 0,75 Merlot (Veneto)	Fl € 28,90 0,25 € 9,70

### Antipasti & Vorspeise

Bufala con Mortadella e avocado con pesto di pomodoro	€ 17,90
Buffelmozzarella mit Mortadella, Avocado-mousse u. Tomatenpesto	
Asparagi verdi con uova di quaglie, crema di pecorino e tartufo nero	€ 18,80
Grünen Spargel mit Wachtelneier, Pecorinocreme u. schwarze Trüffeln	
Polipo croccante con radicchio trevisano	€ 19,90
Knuspriger Oktapus mit Trevisano u. Himbeeren/Balsamicoße	

### Pasta & Nudeln

Ravioli con Porcini-Ravioli mit Steinpilze Füllung	€ 18,50
Paccheri con Guancia di maiale, verza e burrata	€ 18,70
Nudel Art mit geräuchert Schweinebacke, Wirsing u. Burrata	
Fegola sarda-Sardische Fegola mit Gambas u. grünen Spargel	€ 19,80
Tagliolini con tartufo nero-Feinen Bandnudeln mit schwarze Trüffeln	€ 20,90

### Pesce & Fisch

Filetti di triglie con pesto di pistacchio su carpaccio di finocchi	€ 31,30
Rotbarbefilet mit Rotepfeffer, Pistazienpesto auf Fenchelcarpaccio	
Orata o Branzino alla griglia-Goldbrasse oder Seewolf vom Grill	€ 26,90
<i>Fisch oder Fleischgericht wird mit (Salat oder Kartoffeln u. Gemüse) servierte</i>	

### Carne & Fleisch

Stingo d'agnello-Lammaxe mit Bier dazu schwarze Bohnenpüree	€ 29,70
Quaglie con datteri-Wachten in Speckmanteln mit Datteln, Madeirasoße	€ 28,80

### Dessert

Tortino al cioccolato-Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	€ 9,30
Mousse di Litchi-Litchi-mousse mit Choko/Birnesoße	€ 9,70
Torta di mele e pistacchio-Apfelkuchen mit Pistazien u. Vanillecreme	€ 9,90
Crema catalana-mit frischen Erdbeeren	€ 9,90

Allergene können in allen Speisen enthalten sein. Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Personal