

*Antipasto Primavera*

*(Rotmeergarnele mit frische Spargel und Melone)*

9,70 €

\*\*\*

*Tortelloni Asparagi*

*(gefüllte Pasta an frische Spargel aus Italien)*

12,80 €

\*\*\*

*Pasta al Lido Di Mondello*

*Schwertfischragôut mit Aubergine Croutons und Minze*

10,70 €

\*\*\*

*Calamari alla Griglia*

*mit Aubergine Involtini und Pizzapane*

18,80 €

\*\*\*\*

*Thunfisch an sesam Kruste*

*mit frischen Spargel alla parmiggiana und pizzapane*

27,30 €

\*\*\*\*\*

*Gut abgehangen 250gr. Roastbeef*

*mit frischen Spargel und Rosmarin Kartoffeln*

23,60 €

\*\*\*\*

*Pizza Asparagus*

*(Spargelcreme Mozzarella frischen Spargel und Südtiroler Speck)*

12,20 €

# il vino

## WEISSWEIN

0,1l 0,25l 0,75l

### *Lugana Cà dei Frati 2016*

3,90€ 7,90€ 22,90€

*Duftiger Wein mit Noten von Blumen, Aprikose und Mandel  
am Gaumen kraftvoll mit feiner säure, saftig weich mit elegantem Abgang*

### *Pinot Bianco 2016 Südtirol*

3,00€ 6,10€ 17,80€

*Fruchtige Aromen von gelbe Äpfeln, Birne  
und Pfirsich mit eine schönen Abgang am Gaumen*

### *Sauvignon Doc 2016 Kellerei Bozner*

3,20€ 6,90€ 19,00€

*Vegetale Noten wie Tomatenblatt und Salbei  
Am Gaumen frische Säure langanhaltend und geschmeidig*

## ROSEWEIN

### *Rosa dei Frati DOC 2016*

3,90€ 7,90€ 22,90€

*Ein zarte und erfrischender Duft nach Weißdorn  
und waldfruchte*

## ROTWEIN

0,1l 0,25l 0,75l

### *Raudii Corvina Merlot*

3,20,€ 6,90€ 19,00€

*Im Geruch fruchtig, nach dunklen Beeren,  
Weich und rund mit milden Tanninen*

### *Ripasso Domini Veneti 2015*

3,30€ 8,20€ 24,00€

*Tiefe rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.  
Trocken, warm, vollmundig und mit Nuancen von Kirschen und Brombeere*

### *Amarone Domini Veneti 2010*

6,00€ 14,20€ 40,50€

*Am Gaumen weich und cremig mit eine bleibenden  
Eindruck von getrocknete rote Waldfrüchten*