

## EXTRAKARTE



### ANTIPASTI

<b>Tomatensuppe</b> mit Sahnehaube	6,00 €
<b>Burrata auf Ruccolasalat</b> mit Parmaschinken, Feigen und Balsamicovinaigrette	15,50 €
<b>Ziegenkäse gebacken</b> mit Tomaten und Basilikum auf Wildkräutersalat	14,90 €
<b>Carpaccio mit frischem Trüffel</b>	18,50 €

### FRISCHE PASTA

<b>Tagliarini</b> mit Rinderstreifen, Steinpilzen und frischem Trüffel in Champignon-Trüffelcreme	24,50 €
<b>Tagliarini</b> mit frischem Trüffel in Champignon-Trüffelcreme	18,50 €
<b>Ravioloni</b> (Ziegenkäse-Füllung) mit Lachs und Spinat in Zitronen-Sahnesauce	19,50 €
<b>Penne (Dinkel)</b> mit Hähnchenstreifen und Zucchini in Safransahnesauce	16,50 €

### PIZZA

<b>Pizza</b> mit Ziegenkäse, Spinat und getrockneten Tomaten	15,90 €
<b>Pizza</b> mit Parmesan-Trüffelcreme und frischem Trüffel	18,90 €

### FLEISCHGERICHTE

<b>Grillteller „Pane Vino“</b> (Hähnchen, Schweinesteak, Rumpsteak & Speck) mit Kräuterbutter	26,50 €
<b>Surf &amp; Turf - Rumpsteak trifft auf Riesengarnele</b>	31,50 €
<b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit grünem Pfeffer in Calvadosauce	31,50 €
<b>Lammhüfte</b> in Rotweinsauce	26,50 €

### PINSA Ihren Ursprung hat die Pinsa in Rom. Der Teig ist ein spezieller, langgereifter und trockener Sauerteig mit einer Mischung aus Weizen-, Soja- und Reismehl. Durch die lange Reifezeit ist die Pinsa besonders bekömmlich.

<b>Pinsa</b> mit Schmand, Frühlingszwiebeln und halbtrockneten Tomaten	13,00 €
<b>Pinsa</b> mit Schmand, Garnelen, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Jalapenos	16,50 €
<b>Pinsa</b> mit Schmand, Camembert, Preiselbeeren, Birne und Walnüssen	14,50 €

### VEGAN

<b>Penne (Dinkel)</b> mit Kirschtomaten und Cashewkernen in cremiger Tomatensauce	13,50 €
---	---------