

# TAKE **AWAY** – DIREKT AUS DER KÜCHE

## 18.04.2021

### VORSPEISEN

- Vitello Tonnato (17.-)
- Rindscarpaccio (mit Parmesanspänen) (17.-)
- NEU! Insalata di Mare - Frischer Meeresfrüchtesalat (19.-)
- NEU! Spargelcrèmesuppe (8.-)

### HAUPTGÄNGE

- **NEU!** Vegi: Hausgemachte Ravioli mit Spargeln (22.-)  
*(mit Zitronen-Safranfüllung) mit Cherry Tomaten und frischen Spargeln*
- **NEU!** Vegi: Feines Spargelrisotto (19.-)
- **NEU!** Vegi: Hausgemachte Ravioli dello Chef (22.-)  
*(mit chicorino-Füllung) mit Steinpilzen, Cherry Tom & rotem Chicorée*
- Vegi: Parmiggiana di Melanzane (Auberginenaufbau) (15.-)
- Vegi: Cannelloni al Forno (mit Ricotta & Spinat gefüllt) (18.-)
- Spaghetti Frutti di Mare (20.-)
- Fusilli ubriaca (19.-)  
*(Tomatenrahmsauce mit Cognac & Kalbsfleisch)*
- Spaghetti Sofia Loren (24.-)
- Lasagne al Forno (19.-)
- Brasato (Rindsschmorbraten) mit Kartoffelstock serviert (28.-)
- Scaloppina (vom Kalb) an einer Steinpilzsauce,  
mit Bratkartoffeln (32.-)
- NEU! Lammrack mit Kräutern mit Bratkartoffeln (30.-)
- NEU! Fritto Misto (28.-)
- NEU! Baccalà Pil Pil - Skrei (Kabeljau) mit Cherry Tomaten alla  
Pizzaiola und einer delikaten Büffelmozzarellacrème  
mit Sellerie-Kartoffelpüree (30.-)
- **NEU!** Spezzatino di Vitello - Kalbsvossen (27.-)
- mit Kartoffeln zubereitet

### DESSERTS

- Hausgemachtes Tiramisù (Becher: 8.-)
- Profiteroles (Becher: 8.-)
- **NEU!** Hausgemachte Zuppa Inglese (Glas: 8.- + Glasdepot)