

# TAGESKARTE

## **RAGOUT FIN DI ANATRA**

Feines Ragout Fin von der Entenbrust  
im Ofen überbacken // geröstetes Ciabatta Brot  
6,50 €

## **VITELLO TONNATO**

Carpaccio vom Rosa Kalbsrücken  
Thunfischspiegel // Kapernfrüchte // rote Zwiebeln  
wilder Rucola & Ciabatta Brot  
15,00 €

## **SPAGHETTI AMATRICIANA**

Traditionelles Pastagericht  
mit Guanciale - ital. Schinkenspeck // Zwiebeln  
Tomatensugo von San Marzano  
Ricotta Salata - frischer Schafskäse Sizilien  
14,50 €

## **SPEZZATINO DI ANATRA**

Nudelspezialität mit Ragout von der Entenbrust  
Champignons // Erbsen // Marsala  
unter der Teigkruste im Ofen gebacken  
14,50 €

## **GUANCE DI BUE TIROLESE**

Sous Vide gegarte edle Ochsenbacken  
nach traditioneller Südtiroler Art  
köstliche Marsala Jus // Kartoffel Püree  
18,50 €

## **SCAMPI ROSA GIGANTI V.I.P.**

3 Rosa Riesengarnelen aus der Pfanne  
an klassischen Knoblauchspaghetti // Cherrytomaten  
flambieret mit Vecchia Romagna  
26,50 €

**DON GIOVANNI LEIPZIG**

---

# WEINEMPFEHLUNG

## 2022 BREZZA DOC

Edler Weißwein von der Cantina Lungarotti!  
leicht // angenehm // Duft nach weißem Pfirsich

Glas 0,2l 7,50 € // Flasche 0,75l 22,50 €

## 2021 PRIMITIVO IGT

Rotwein aus Apulien Cantina Fantini  
kräftig // harmonisch // feine Brombeernote

Glas 0,2l 8,50 € // Flasche 0,75l 24,50 €

# AUS UNSERER PATISSERIE

## CANNOLO SICILIANO

Kleine hausgemachte Sizilienische Dessertspezialität  
Krokante Knusperrolle gefüllt mit Ricotta  
kandierte Früchte // Schokolade  
4,50 €

## CREMA CATALANA

Gebrannte Vanille Creme Brulet  
8,50 €

## 2008 DULCIS LUNGAROTTI

Edler Dessertwein von Lungarotti  
passt perfekt zu unseren  
feinen Dessertspezialitäten

Glas 0,5l // 5,50 €