



## OFFERTA

### ANTIPASTI

**Spinatsalat..... 14,50 €**  
Tropaeazwiebeln, Südtiroler Speck, Balsamico,  
Spiegelei

**Krabben-Gemüse-Salat..... 16,90 €**  
Zitronen-Olivenöl, halbgetrocknete Tomaten

### SECONDI

**Tagliatelle..... 18,50 €**  
im Safran-Parmesan-Rad

**Rinderfilet..... 34,00 €**  
Datteltomaten, Oliven , Rucola, Gnocchetti

### VINO SPECIALE

#### **Terre Magre – Pinot Grigio D.O.C. Friuli - 0,10l / 5,00 €**

Leuchtend schimmerndes Strohgelb. Elegantes Bouquet mit einem Hauch von Orangenblüten und frischen, fruchtigen Noten nach Apfel, Birne und exotischen Früchten sowie einem Hauch von Trockenfrüchten. Am Gaumen sorgt die Frische, d.h. die Säure, für einen guten Ausgleich der Milde, wodurch eine vollkommene geschmackliche Balance entsteht.

#### **Vitoni Spritz Bianco - 6,50 €**

Ein Aperitivo aus Weißwein und Tonic Water. Der frische, trockene Trebbiano-Wein und das herbe Tonic Wasser ergeben eine animierende Mischung. Mit Zitrone und Eiswürfeln ein fein-herber Genuss. Der Wiedererfinder dieses Aperitivos ist der Halbitaliener Philipp. Schon sein italienischer Urgroßvater trank den ‚Chinino dello Stato‘, als der er im 19. Jahrhundert in Italien angeboten wurde.

#### **Clâr de Lune – Firuli Doc Grave Rosato - 0,10l / 5,00 €**

Die Farbe, klar und strahlend. Ein weites Bouquet frischer, üppiger Duftnoten die an Waldfrüchte, Kirsche, Grapefruit und getrocknete Rosen erinnern. Am Gaumen kommen würzige und mineralische Noten zum Ausdruck, der Geschmack ist samtig und geschmeidig, ansprechend und zart. Hervorragende Säure, perfekt ausgewogen. Süße und intensive Frucht,