


TAGESMENU

DIENSTAG, 19. FEBRUAR 2019

Alle Menus werden mit Suppe **und/oder** Salat **und** kleinem Dessert serviert.

MENU 1  17.50
RAVIOLI ALLE VERDURE
TEIGTASCHEN MIT DELIKATER SEITAN-FÜLLUNG, AN LEICHTER SALBEIBUTTER
MIT BUNTEN GEMÜSE-WÜRFELN


MENU 2 18.50
PIZZA PROSICUTTO
PIZZA MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND SCHINKEN (HERGESTELLT IN DER REGION)

MENU 3 18.50
TORTELLI AL SALMONE
TEIGTASCHEN MIT FEINER LACHS-FÜLLUNG, AN LEICHTER ZITRONEN-CRÈME

MENU 4 22.50
PETTO DI POLLO AI FUNGHI
POULETBRUST-SCHNITZEL (AUS DER SCHWEIZ) AN FEINER PILZ-RAHMSAUCE,
SERVIERT MIT BUTTER-TEIGWAREN (TAGLIOLINI) ODER MIT EINER SALAT-VARIATION

WOCHENHIT 21.50
PIZZA CIGNIALE
PIZZA (GEFERTIGT AUS NATURREINEM URDINKEL AUS DER REGION) MIT MOZZARELLA,
PIKANTEM WILDSCHWEIN-SALAMI UND PROVOLONE (RAHMIG-WÜRZIGER BERGKÄSE)

FÜR DEN TRÜFFEL-GENIESSER

TAGLIATELLE TARTUFATE  28.50
HAUSGEMACHTE BUTTERNUEDELN AN LEICHTER RAHMSAUCE MIT FRISCHEN STEINPILZEN,
VEREDELT MIT WÜRZIGEM WINTERTRÜFFEL

PIZZA BUFALA E PARMA TARTUFATA 24.50
PIZZA MIT TOMATEN, MOZZARELLA, ORIGINAL ROHSCHINKEN AUS PARMA, BÜFFELMILCH-
MOZZARELLA (DOP), RUCOLA UND CHERRY-TOMATEN, BETRÄUFELT MIT HOCHWERTIGEM TRÜFFELÖL
