

# SPECIALITÀ ESTIVE

## Sommerspezialitäten

**Bufaline alla griglia su letto di formentino** 20.50  
*Mit Speck gerollte Büffelmozzarelline vom Grill, serviert auf Nüsslersalat mit kaltgeresstem Olivenöl und Balsamicoessig*

**Bufala con verdure alla griglia** 20.50  
*Büffelmozzarella mit grilliertem Gemüse, frischer Minze und Olivenöl*

**Insalatona estiva** 24.50  
*Gemischter Salat mit Ei, Mais, Avocado, frittiertem Lachs, Cherrytomaten und Oliven an einer italienischen Salatsauce*

**Cozze alla marinara** 23.50  
*Frische Miesmuscheln mit Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl, serviert mit Knoblauchbrot*

**Vitello tonnato** 25.50  
*Dünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Mayonnaise-Thunfischsauce überzogen, garniert mit Kapern, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Pommes-Frites*

**Risottino allo zafferano con gamberi e verdure** 24.50  
*Safranrisotto mit Crevetten und Gemüse*

**Petto di pollo alla griglia** 29.50  
*Pouletbrust vom Grill, serviert mit Saisongemüse*

**Scaloppine di vitello al profumo di tartufo** 39.80  
*Kalbsschnitzel an einer Trüffelrahmsauce, garniert mit schwarzer Sommertrüffel, serviert mit Tagliatelle*

**Filetti di St. Pietro con pomodorini** 29.50  
*St. Petersfischfilets mit Cherrytomaten, frischen Kräutern und Knoblauch, serviert mit Trockenreis*

**Trancio di salmone alla griglia** 34.50  
*Lachstranche vom Grill, serviert mit Trockenreis*

*Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen gerne folgende Weine aus der Toskana im Offenausschank:*

### Vino rosato / Roséwein

### Vino rosso / Rotwein

<b>“Poggio ai ginepri” Rosato</b> <b>Bolgheri DOC</b> Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot Tenuta Argentiera		<b>“Punton del Sorbo”</b> <b>Maremma Toscana DOC</b> Cabernet Sauvignon, Fattoria Mantellassi	
<b>1 dl</b>	<b>8.50</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.80</b>
<b>75 cl Flasche</b>	<b>62.–</b>	<b>75 cl Flasche</b>	<b>58.–</b>

*Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.*