

Aperitifs

Prosecco		0,1 l	4,00
Prosecco & Aperol ¹		0,1 l	5,50
“Hugo” Prosecco, Holunderblütesirup, Limette, Minze		0,2 l	5,50
Aperol Spritz ¹		0,2 l	5,50
Campari ¹	25% Vol.	4 cl	4,20
Aperol ¹	11% Vol.	4 cl	4,20
Martini Weiß, Dry	15% Vol.	5 cl	4,00
Martini Rot	16% Vol.	5 cl	4,00
Sherry Osborne	15% Vol.	5 cl	4,00
Sanbitter (Alkoholfrei) ¹		0,1 l Fl.	3,90
Sanbitter mit frischen gepressten Orangensaft			5,00
Crodino, (Alkoholfrei) ¹		0,1 l Fl.	3,90
Crodino mit frischen gepressten Orangensaft			5,00
Campari Soda ¹		0,1 l Fl.	4,50



Longdrinks

Campari ¹ mit frisch gepresstem Orangensaft	4 cl	6,50
Gin Tonic	4 cl	5,80
Rum Cola	4 cl	5,80
Wodka Lemon	4 cl	5,80
Whisky Cola	4 cl	6,50

¹ mit Farbstoff (E150b, E102, E122, E110)

* * * *

Liebe Gäste die Kennzeichnung von Zusatzstoffe, sowie Allergenen in unserer Speisekarte erfolgt durch Zahlen für Zusatzstoffe und Buchstaben für Allergene.

Durch die Verwendung selbsthergestellte Fonds und Jus und die darin beigemischten Gewürz.- bzw. Hilfsstoffe wie (Worcester.- oder Sojasauce, Bindemittel und/oder Mehlschwitze, Bouillonpreparate, Geschmackverstärker), könnte in bestimmten Gerichten auch Spuren von Allergenen bzw. Zusatzstoffen vorhanden sein,

Suppen

Tomatencreme Suppe mit Sahne und Basilikum ^{I)} Sellerie	4,50
Rinderkraftbrühe “Stracciatella“ mit Ei und Parmesan ^{C)} Eier	4,50
Klare Gemüsesuppe “Minestrone“ ^{FI)} Sellerie	4,50

Vorspeisen

3 geröstete Weißbrotscheiben “Bruschetta“ mit Tomatenbelag ^{A)} weizen	4,80
Rinderfilet Carpaccio, auf Rucolasalat mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmesan ^{7;}	11,00
Hausgebeizter Lachs mit Olivenöl und Zitrone ^{7;}	10,00
Thunfisch Carpaccio auf Rucola, mit Kapern, Sardellen und rote Tropea Zwiebeln	11,00
„Vitello tonnato“ Hauchdünne Kalbsbratenscheiben mit einer Sauce aus Thunfisch und Weißwein	10,00
Kalte gemischte Vorspeise mit Rinderfilet-Carpaccio, Hausgebeizter Lachs und Vitello tonnato	11,00
Italienischer Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	9,50
Hausgemachte Gemüse Vorspeise	9,50
Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf und Meerrettich ^{J) G)}	9,00

Salate

Gemischter Salat	6,00
Tomatensalat mit Ricotta (Halbfest Schafskäse) und Zwiebeln	6,00
Rucolasalat mit Perltomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamico	6,80

* * * *

die möglicherweise in unserer Speisekarte nicht gekennzeichnet sind.

Dessen Konzentration ist zwar in der Regel sehr gering bis fast Bedeutungslos, dennoch können auch solche Spuren, wenn akute gesundheitliche Gefährdung besteht, möglicherweise eine Gefahr darstellen.

In diesen Fällen, sowie für Hinweise über bestimmte Allergene bzw. Zusatzstoffe, die nicht in unsere Kennzeichnung benannt oder dargestellt werden, empfehlen wir Ihnen, sich zusätzlich bei unserem Service-Personal zu erkundigen.

Nudelgerichte

Spaghetti arrabbiata mit Knoblauch, Chili, Tomaten und Basilikum ^{A)weizen}	8,80
Tagliatelle Nudeln mit Lachs und Zucchini an rosa Sauce ^{A)weizen G)}	11,00
Rigatoni Nudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, Tomate, Curry und Sahne ^{A)weizen G)}	11,00
Linguine Nudeln mit Knoblauch, Chili, Oliven getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Kirsch Tomate ^{A)weizen}	9,50
Große Ravioli mit Büffel-Ricotta und zarte Spinatblätterfüllung an kleinem Gemüse -Concassée aus Aubergine und Zucchini ^{A)weizen G)}	13,50
„Linguine al Gambero“ schmale Bandnudeln mit Garnelen nach „Mediterraner Art“ ^{A)weizen B)}	14,00

Fleischgerichte

Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce ^{A)weizen I) 6;}	24,50
Kalbsrückenschnitzel „Saltinbocca“ mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce ^{A)weizen}	21,50
Zartes Lammkarrée vom Grill an Rosmarin-Thymiansauce ^{A)weizen, I) 6;}	24,50
Gemischte Fleischplatte vom Grill mit Lammkotelett, Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbsrücken mit Kräuterbutter und Zitrone	20,00
„Tagliata di manzo“ rosa gebratenes, aufgeschnittes Rumpsteak mit Kräuter, Rucola, Perltomaten und gehobeltem Parmesan ^{G)}	21,50
Gebratenes Schweinefilet mit Parmaschinken und Mozzarella an Brandy – Rahmsauce ^{A)weizen G)}	18,50
Gebratene Kalbsleber an Salbeibutter ^{A)weizen}	18,50

Beilage: Rosmarin Kartoffeln und Tagesgemüse

A) Weizem, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, G) Milch, H) Schalenfruchte, I) Sellerie, J) Senf, F) Sojabohnen,
 1; Farbstoff, 2; Koffeinhaltig, 3; mit Konservierungsstoff, 4; gefärbt:Beta-Carotin, 5; Antioxidationsmittel,
 6; mit Geschmackverstärker(Glutamat), 7; Zitronensäure, 8; mit Phosphat,

Fischgerichte

Gebratenes Steinbuttfilet mit buntem Gemüse und Lachs-Agnolotti an Safransauce ^{A)weizen B) C) G) I) F) 3;}	22,00
Gebratene Scampis „romana“ mit etwas Knoblauch, Weißwein, Weinbrand und Tomaten ^{A)weizen}	24,50
Seeteufelmedaillon mit Parmaschinken und Salbei mit Weißwein und Tomatenfilet ^{A)weizen}	22,00
Gemischte Fischplatte vom Grill mit Garnelen, Schwertfischfilet, und Seppien mit grüner Sauce und Zitrone ^{B), 7;}	21,00

Beilage: Gemischter Salat

Dessert

Mövenpick-Eis – Vanille, Chocolate, Walnuts, Stracciatella, Erdbeer, Zitrone und Blutorangesorbet ^{H) G);} (Kugel)	2,00
Tartufo-Eis mit Espresso, Kaffeelikör, Sahne und Krokant ^{A)weizen C) F) G) H) 2;}	6,70
Tiramisu auf Orangensauce ^{G) 1;}	6,70
Zweierlei Schokoladen Mousse auf Kiwisauce ^{1; G)}	6,70
Gekochtes Sahne Dessert „pannacotta“ auf Erdbeersauce ^{G) 1;}	6,50
Hausgemachtes Mandelparfait mit Amaretti-Keks an Karamelsauce ^{G) C) H) Mandeln}	7,00
Ricottacreme mit in Sirup getränkten Birnenstückchen, zwischen zwei zarten Haselnussböden ^{A)weizen C) F) H) Haselnüsse G) 4;7;1;}	7,00
Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern auf Brombeersauce und Vanille Eis ^{A)weizen C) F) G) H)}	7,50
Gemischter Dessert Teller „AL DUOMO“ ^{A)weizen C) F) G) H) Haselnüsse G) 1;}	7,90
Gemischte Käse-Auswahl ^{G) J)}	7,90



"Candle Light" Menü 46,00 €

Prosecco Brut



Kalte gemischte Vorspeise mit Rinderfiletcarpaccio,
Hausgebeizter Lachs und Vitello tonnato

*

Seeteufelmedaillon mit Parmaschinken und Salbei A)weizen
mit Weißwein und Tomatenfilet
Kleiner gemischter Salat

**

Zitronensorbet

**

Rinderfilet in der Kräuterkruste A)weizen
an Barolo-Sauce

Rosmarin Kartoffeln und Gemüse des Tages

**

"Gemischter Dessert Teller AL DUOMO"
Tiramisu, Mousse au Chocolat, Tartufoeis
auf Fruchtspiegel Sauce

A)weizen C) F) G) H) Haselnüsse G) 1;

Unsere Weinempfehlung:

	0,2l	0,75l
16 er "Catarratto" DOC Baglio del Pianetto Noten von Wiesenblumen, gefällig im Geschmack mit einem angenehmen und nachhaltigen Säurespiel 13% Vol	6,90	26,00
15er Nero D' Avola DOC Baglio del Pianetto Frischer 100% Nero D'Avola, ungemein fruchtig in Gaumen, und sanft im Geschm. 13,5% Vol.	6,90	26,00

Menü "Pesce" 35,00 €

Kalte gemischte Vorspeise mit Rinderfiletcarpaccio,
Hausgebeizter Lachs und Vitello tonnato

*

Seeteufelmedaillon mit Parmaschinken und Salbei A)weizen
mit Weißwein und Tomatenfilet
Kleiner gemischter Salat

**

"Gemischter Dessert Teller AL DUOMO"
Tiramisu, Mousse au Chocolat, Tartufoeis
auf Fruchtspiegel Sauce

A)weizen C) F) G) H) Haselnüsse G) 1;

Menü "Carne" 35,00 €

Kalte gemischte Vorspeise mit Rinderfiletcarpaccio,
Hausgebeizter Lachs und Vitello tonnato

**

Rinderfilet in der Kräuterkruste A)weizen
an Barolo-Sauce

Rosmarin Kartoffeln und Gemüse des Tages

**

"Gemischter Dessert Teller AL DUOMO"
Tiramisu, Mousse au Chocolat, Tartufoeis
auf Fruchtspiegel Sauce

A)weizen C) F) G) H) Haselnüsse G) 1;

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, G) Milch, H) Schalenfruchte, I) Sellerie, J) Senf, F) Sojabohnen,
1; Farbstoff, 2; Koffein, 3; mit Konservierungsstoff, 4; gefärbt: Beta-Carotin, 5; Antioxidationsmittel,
6; mit Geschmacksverstärker (Glutamat), 7; Zitronensäure, 8; mit Phosphat