

VORSPEISEN & SCHMANKERL

mediterraner Vorspeisenteller verschiedene Köstlichkeiten	klein € 14,50	groß € 18,20
Anti-Pasti-Tris nach Art des Hauses Mozzarella Tomaten, Räucherlachs und Serrano-Schinken		€ 15,60
5 Stück gebratene Garnelen auf Blattspinat/Tomaten/Chilli „Caponata“		€ 15,20
Garnelen in Chilibutter gebraten auf Blattsalaten	klein € 12,80	groß € 19,80
Büffelmozzarella mit Serrano-Schinken gebraten auf marinierten Rucola	klein € 8,50	groß € 12,90
gebratene Austernpilze mit Rucola und Parmesanspäne	klein € 8,50	groß € 12,90
Räucherlachs-Carpaccio an Kräutervinaigrette, dazu Sardellen-Crostini	klein € 9,80	groß € 14,90
3 Stück Jakobs-Muscheln mit San Daniele Rohschinken gebraten auf marinierten Rucolabeet		€ 16,80
5 Stück Green Shell Muscheln mit Kräuterbaguette und Salatbouquet		€ 12,80
Crostini mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Rucola		€ 12,80
knuspriges Knoblauch-Kräuter-Baguette		€ 3,10

SALATVARIATIONEN

Schlemmersalat „Ambiente“ Pflücksalate mit gebratenen Tranchen vom Rindslendensteak, Garnelen und Parmesanspäne	€ 19,80
Blattsalatvariation mit gebratenen Angushüft-Steakstreifen	€ 18,50
Marktfrische Salate mit gebratenen Lachsfilet und Garnelen	€ 18,50
„Toskanischer Hirtensalat“ marinierte Blattsalate mit Parmaschinken, Schafkäse und Melone	€ 14,50
Salate der Saison mit gegrillten Edelputen-Tranchen	€ 14,20
große bunte Salatschüssel	€ 8,50
Beilagensalat gemischt	€ 6,40
Blattsalat	€ 4,80

Unsere Salate werden mit Kräuter-Balsamico-Olivenöl-Dressing mariniert.

AUS DER RISOTTO-KÜCHE

Rose-Secco Risotto mit gebratenen Garnelen	€ 16,50
Blattspinat-Risotto mit gebratenen Limetten-Lachstranchen	€ 16,50
Risotto Austernpilzen mit mediterranem Gemüse	€ 14,50
Risotto alla Toskana mit gebratenen Rinderhüft- Steakstreifen, sonnengereiften Tomaten, Pilzen und Gemüse	€ 16,90
Risotto Caprese mit Zitronennote mit fruchtigen Strauchtomaten, und mariniertem Mozzarella und Rucola	€ 14,80
Risotto mit Baby-Blattspinat Schafkäse und schwarzen Oliven	€ 15,90
getrüffeltes Pilzrisotto mit Vulkano-Schinken	€ 16,90
Safran-Risotto mit Hähnchenfiletstreifen und Mangofilet	€ 16,80

PASTA

Feinste italienische Hartweizengriespasta
al dente gekocht!

Spaghetti Aglio e Olio mit Olivenöl und Knoblauch, pikant	€ 9,20
Spaghetti Olio Garnelen	€ 16,50
Spaghetti Caprese mit sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und Rucola	€ 12,50
Spaghetti Garnelen mit Olivenöl und Chilirahm	€ 16,80
Spaghetti Carbonara der Klassiker aus Italien mit gerösteten Surspeck, in Eierparmesan geschwenkt	€ 12,20
Spaghetti nach Amatriciana mit Tomaten, Surspeck und frischen Basilikumblättern	€ 11,80
Spaghetti mit Olivenöl mit Chili, Almrind-Steakstreifen, Tomaten, Pilzen und Cognac	€ 16,90
Lachsspaghetti mit Cherrytomaten, in Cognacobers geschwenkt	€ 15,40
Vollkornspaghetti mit Austernpilzen und Trüffelöl	€ 16,80
Tagliatelle mit Putenfilet, Cherrytomaten, Rucola in feiner Veltliner-Obers-Sößchen	€ 14,40
Tagliatelle mit Blattspinat und Lachsstreifen	€ 14,90
Penne mit Olivenöl, Strauchtomaten, schwarzen Oliven und Schafkäse	€ 12,80
Penne al Arrabiata mit Olivenöl und Tomaten, pikant	€ 12,50
Penne Maccheroni mit verschiedenen Fischen und Gemüse	€ 16,20

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Zürcher Kalbsrahmgescnnetzeltes mit Pilzen und knuspriger Kartoffelrösti	€ 22,80
zart gebratenes Weidekalbschnitzel mit Bergkäse-Ei gebraten dazu Strauchtomaten-Spaghetti	€ 21,50
Cordon bleu von der Edelputenbrust „Toskaner Art“ gefüllt mit San Daniele Rohschinken und Mozzarella, dazu Wildpreiselbeeren, große bunte Salatschüssel oder knuspriges Kartoffelgebäck	€ 18,50
Cordon bleu vom Tiroler Kalb gefüllt mit Honigschinken und Bergkäse, dazu Wildpreiselbeeren, große bunte Salatschüssel oder knuspriges Kartoffelgebäck	€ 21,50
Rindersteak „Black Angus“ 300g zart medium gebratenes Steak, mit Kräuterbutter, marktfrischen Salaten und Kräuter-Crostini	€ 28,50
„Surf an Turf“ Almochsen-Lendensteak 330g mit mediterranen Kräutern gebratenen Garnelenspieß, und knuspriges Kartoffelgebäck	€ 31,50

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS FLUSS UND MEER

gebratener St. Petersfisch mit Datteltomaten-Gnocchi, mit Parmesan überschmolzen	€ 22,60
gebratene Wildlachfilet-Tranchen auf marinierten Rucola, mit Parmesanspäne dazu Tomatencrostini	€ 22,50
gegrilltes Lachsfilet und Garnelen mit cremigen Blattspinat und Kartoffelgebäck	€ 24,50
Filet von der Dorade mit Kartoffel-Strohkruste auf cremigen Pinot Grigio Spinat	€ 21,50
8 Stück überbackene Green Shell Muscheln mit knusprigen Kräuterciabatta und Salatbouquet	€ 19,60
8 Stück gegrillte Garnelen auf gebratenen Chili-Gemüse-Curryreis	€ 21,20

DESSERT

Roman´s süße Verführung

Affogato al caffè` Espresso mit Vanilleeis, Balleys und bestäubter Schlagsahne	€ 5,80
gerührter Eiskaffee „Venezianischer Art“ klein € 5,80 groß € 7,80 mit Amaretto gerührt	
Cremiger Vanilleisknödel in Kürbiskernkrokant gerollt auf Himbeerragout	€ 6,50
„heiße Liebe“ Vanilleeis mit Himbeeren und Zimtobers	€ 6,90
Heidelbeer-Traum marinierte Moosbeeren mit cremigen Joghurt und Schokoladeneis	€ 6,90
Amarena-Becher Schokolade- Vanilleeis, Amarena Kirschen und Schokoladen-Staub-Obers	€ 7,50
Coup Danmark Vanilleeis mit Schokoladen-Nougatsauce und Schlagobers	€ 6,80
Raffaello-Creme mit Beeren und knusprigen Schokoladenröllchen	€ 6,80