

## VORSPEISEN & SCHMANKERL

<b>mediterraner Vorspeisenteller</b> verschiedene Köstlichkeiten	klein € 16,50	groß € 22,--
<b>Anti-Pasti-Tris nach Art des Hauses</b> Mozzarella Tomaten, Räucherlachs und Serrano-Schinken		€ 18,50
<b>Garnelen</b> in Chilibutter gebraten auf Blattsalaten	klein € 15,50 4 Stück	groß € 22,-- 8 Stück
<b>Büffelmozzarella mit Serrano-Schinken</b> gebraten auf marinierten Rucola	klein € 8,50	groß € 12,90
<b>gebratene Austernpilze</b> mit Rucola und Parmesanspäne	klein € 8,50	groß € 14,50
<b>Räucherlachs-Carpaccio</b> an Kräutervinaigrette	klein € 9,80	groß € 14,90
<b>Crostini</b> mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Rucola		€ 13,50
<b>knuspriges Knoblauch-Kräuter-Baguette</b>		€ 3,40

## SALATVARIATIONEN

<b>Schlemmersalat „Ambiente“</b> Pflücksalate mit gebratenen Tranchen vom Rindslendensteak, Garnelen und Parmesanspäne	€ 20,50
<b>Blattsalatvariation</b> mit gebratenen Angushüft-Steakstreifen	€ 18,50
<b>Marktfrische Salate</b> mit gebratenen Lachsfilet und Garnelen	€ 19,80
<b>„Toskanischer Hirtensalat“</b> marinierte Blattsalate mit Parmaschinken, Schafkäse und Melone	€ 16,50
<b>Salate der Saison</b> mit gegrillten Hendlfilet-Tranchen	€ 14,20
<b>große bunte Salatschüssel</b>	€ 8,50
<b>Beilagensalat gemischt</b>	€ 6,40
<b>Blattsalat</b>	€ 4,80

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

## Risotto und Pasta

<b>Risotto alla Toskana</b> mit gebratenen Rinderhüft-Steakstreifen, sonnengereiften Tomaten, Pilzen und Gemüse	€ 18,50
<b>Risotto Garnelen</b> mit Tomaten, mit Vino bianco sämig gerührt	€ 20,50
<b>Risotto Caprese</b> mit fruchtigen Strauchtomaten und marinierten Mozzarella und Rucola	€ 14,80
<b>Risotto mit Blattspinat und Zitronenlachsfilet</b>	€ 18,50
<b>Safran-Risotto</b> mit Hähnchenfiletstreifen und Mangofilet	€ 16,80
<b>Spaghetti Caprese</b> mit sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und Rucola	€ 14,50
<b>Rindersteak-Tranchen und Spaghetti</b> in Kräuter-Tomatensauce	€ 18,50
<b>Spaghetti mit Wildgarnelen (ohne Schale)</b> mit Olivenöl und Chilirahm	€ 24,50
<b>Spaghetti Carbonara</b> der Klassiker aus Italien mit gerösteten Surspeck, in Eierparmesan geschwenkt	€ 12,20
<b>Tagliatelle mit Blattspinat und Alpenlachs</b>	€ 17,50
<b>Penne</b> mit Olivenöl, Strauchtomaten, schwarzen Oliven und Schafkäse	€ 14,50
<b>Penne al Arrabiata</b> mit Olivenöl und Tomaten, pikant	€ 14,20
<b>Penne Maccheroni</b> mit Edelfischen und Gemüse	€ 19,80

## Fleisch- und Fischgerichte

<b>Kalbsrahmgeschnezeltes</b> mit gerösteten Pilzen und dazu knusprige Kartoffelrösti	€ 22,50
<b>zart gebratenes Weidekalbschnitzel mit Bergkäse-Ei gebraten,</b> dazu Strauchtomaten-Spaghetti	€ 22,80
<b>Cordon bleu von der Edelputenbrust „Toskaner Art“</b> gefüllt mit San Daniele Rohschinken und Mozzarella, dazu Wildpreiselbeeren, große bunte Salatschüssel oder knuspriges Kartoffelgebäck	€ 18,50
<b>Cordon bleu vom Tiroler Kalb</b> gefüllt mit Honigschinken und Bergkäse, dazu Wildpreiselbeeren, große bunte Salatschüssel oder knuspriges Kartoffelgebäck	€ 24,80
<b>Beiried vom Black Angus</b> zart medium gebratenes Steak, mit Kräuterbutter, marktfrischen Salaten und Kräuter-Crostini	€ 34,50
<b>„Surf an Turf“ Almochsen-Lendensteak</b> mit mediterranen Kräutern gebratenen Garnelenspieß, und knuspriges Kartoffelgebäck	€ 38,50
<b>gebratene Wildlachsfilet-Tranchen</b> auf marinierten Rucola, dazu Tomaten-Crostini	€ 24,50
<b>Lachsfilet und Garnelen</b> mit cremigen Blattspinat und Kartoffelgebäck	€ 24,80

## Dessert

Roman`s süße Verführung

<b>Affogato al caffe`</b> Espresso mit Vanilleeis, Baisers und bestäubter Schlagsahne		€ 6,50
<b>gerührter Eiskaffee „Venezianischer Art“</b> mit Amaretto gerührt	klein € 5,80    groß	€ 8,20
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis mit Schokoladen-Nougatsauce und Schlagobers		€ 6,80
<b>Eispalatschinke</b> 1 Stück garniert mit Saisonfrüchten		€ 7,20

-Inklusivpreise-