

VORSPEISEN & SCHMANKERL

mediterraner Vorspeisenteller verschiedene Köstlichkeiten	klein € 16,50	groß € 20,50
Anti-Pasti-Tris nach Art des Hauses Mozzarella Tomaten, Räucherlachs und Serrano-Schinken		€ 18,50
Garnelen in Chilibutter gebraten klein 4 Stück groß 8 Stück	klein € 14,50	groß € 21,50
Büffelmozzarella mit Serrano-Schinken gebraten auf marinierten Rucola	klein € 8,50	groß € 12,90
gebratene Austernpilze mit Rucola und Parmesan	klein € 8,50	groß € 14,50
Räucherlachs-Carpaccio an Kräutervinaigrette	klein € 9,80	groß € 14,90
Crostini mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Rucola		€ 13,50
knuspriges Knoblauch-Kräuter-Baguette		€ 3,40

SALATVARIATIONEN

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

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

-Inklusivpreise-

Risotto und Pasta

Risotto alla Toscana mit gebratenen Rinderhüft-Steakstreifen, sonnengereiften Tomaten, Pilzen und Gemüse	€ 18,50
Risotto Garnelen mit Tomaten, mit Vino bianco sämig gerührt	€ 20,50
Risotto Caprese mit fruchtigen Strauchtomaten und marinierten Mozzarella und Rucola	€ 14,80
Risotto mit Blattspinat und Zitronenlachsfilet	€ 18,50
Safran-Risotto mit Hähnchenfiletstreifen und Mangofilet	€ 16,80
Spaghetti Caprese mit sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und Rucola	€ 14,50
Rindersteak-Tranchen und Spaghetti in Kräuter-Tomatensauce	€ 18,50
Spaghetti Garnelen mit Olivenöl und Chilirahm	€ 19,50
Spaghetti Carbonara der Klassiker aus Italien mit gerösteten Surspeck, in Eierparmesan geschwenkt	€ 12,20
Tagliatelle mit Blattspinat und Alpenlachs	€ 17,50
Penne mit Olivenöl, Strauchtomaten, schwarzen Oliven und Schafkäse	€ 14,50
Penne al Arrabiata mit Olivenöl und Tomaten, pikant	€ 11,40
Penne Maccheroni mit Edelfischen und Gemüse	€ 19,80

-Inklusivpreise-

Fleisch- und Fischgerichte

Kalbsrahmgchnetzeltes mit gerösteten Pilzen und dazu knusprige Kartoffelrösti	€ 22,50
zart gebratenes Weidekalbschnitzel mit Bergkäse-Ei gebraten, dazu Strauchtomaten-Spaghetti	€ 22,80
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	€ 24,80
Beiried vom Black Angus zart medium gebratenes Steak, mit Kräuterbutter, marktfrischen Salaten und Kräuter-Crostini	€ 29,50
„Surf an Turf“ Almochsen-Lendensteak mit mediterranen Kräutern gebratenen Garnelenspieß, und knuspriges Kartoffelgebäck	€ 34,80
gebratene Wildlachsfilet-Tranchen auf marinierten Rucola, dazu Tomaten-Crostini	€ 24,50
Lachsfilet und Garnelen mit cremigen Blattspinat und Kartoffelgebäck	€ 24,80

Dessert

Roman`s süße Verführung

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

-inklusivepreise-