

# PASTA AND WINE

## Club

*it's a lifestyle*

### ANTIPASTI

**INSALATA MISTA** 6,90

**ARANCINI AL PESTO E MOZZARELLA** (A,C,G,H) 14

*Risotto-Bällchen mit flüssigem Mozzarella-Kern,  
Tomatenpesto und Rucola*

**CAPONATA DI MELANZANE** (A) 10

*Tatar aus Auberginen, Oliven, Zwiebeln und Tomaten,  
dazu geröstetes Weißbrot*

**BURRATA AL LIMONE E BASILICO** (G, A) 15

*Feinste italienische Burrata mit Amalfi-Zitronen,  
Bio-Basilikum, Tomaten, Olivenöl und geröstetem Weißbrot*

**INSALATA DI FREGOLA SARDA** (A, G) 9

*Feinste sardische Mini-Pasta mit Petersilie,  
Schafskäse, Gurke und Tomaten*

**GAMBERI ALLA GRIGLIA (4 PEZZI)** (B, A) 15

*In Olivenöl gegrillte Garnelen mit Knoblauch  
und geröstetem Weißbrot*

### LA DOLCE VITA COCKTAILS

*"Trinke wie ein Italiener – mit Stil, Charme und einer Prise Chaos!"*

**NEGRONI** 7,90

*Der Gentleman unter den Cocktails – bitter, stark und unwiderstehlich.*

**SARTI SPRITZ** 8,90

*Der elegante Cousin des Aperol Spritz – mit extra viel Amore.*

**KLASSIKER: APEROL SPRITZ** 8,90

*Weil ein Aperol Spritz am Tag den Stress vertreibt!*

### WEIN EMPFEHLUNG: MIRAVAL

**MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE AOC**

**BRAD PITT & FAMILLE PERRIN - 59 € / FLASCHE**

*(auch in 0.1 oder 0.2 erhältlich)*

*"So gut, dass selbst Brad ihn nicht teilen wollte!"*

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt.*

*Genießen Sie es. Ihre Gastgeberin Sonja Loidold*

### PRIMI PIATTI

**KASTANIEN-TAGLIATELLE MIT WILDPILZEN** 24

**GNOCCHI AL TARTUFO** (A, C, G) 23

**PAPARDELLE AL RAGÙ E TARTUFO** (A, C, G) 24

*Rindfleischragout, verfeinert mit Trüffel und Parmesanblättern*

**STRACOTTO DI MANZO** 25,90

*Schmorgericht, bei dem Rindfleisch langsam in Rotwein und aromatischen Gewürzen geschmort wird - mit Kartoffelpüree und Bimi*

### SECONDI PIATTI

**PASTA PUTTANESCA VEGANA** (A, O) 18

*Traditionelle Pasta in einer würzigen Tomatensauce  
mit schwarzen Oliven, Kapern und Zwiebeln.*

**TAGLIATELLE FORTI DEL MARE** (A, B, L, E, O) 21

*Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Meeresfrüchten  
in einer aromatischen Weißwein-Tomatensauce.*

**INSALATA CON GAMBERI** (B, M, O) 24

*Frischer gemischter Salat mit gegrillten Garnelen,  
serviert mit einem leichten Zitronen-Dressing.*

**PASTA CREMOSA AL LIMONE CON GAMBERI** (A, C, B, D, O) 24

*Hausgemachte Pasta in einer cremigen Zitronensauce  
mit saftigen Garnelen.*

**SALTIMBOCCA** (A, G) 25

*Kalbfleisch mit Salbei in Weißweinsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli.*

**LUCIOPERCA SU FREGOLA SARDA** (A, D, G) 24

*Zander auf Fregola Sarda mit Weißweinsauce,  
Brokkoli und Babykarotten.*

### DESSERT

**TIRAMISÙ PREPARATO AL TAVOLO** 9,80

*Der Wow-Effekt eines jeden Abends*

**AFFOGATO** 4,20

**PROFITEROLE** 6,90