

Il Ristorante im Pförtnerhaus

Tageskarte

Aperitivi

Cocktail di Ananas mit Prosecco, mit frisch pürrierter Ananas & Cocossyrup 0,4 Ltr. 8,50€

Vini de Settimana

Nero di Avola 2020 (Rosso) 0,75 Ltr. 25,90€

Sauvignon Blanc 2022 (Bianco) 0,75 Ltr. 25,90€

Pizza

Pizza di Pistacchio: mit frischer Mascarpone, Pistazie & frischem schwarzem Trüffel 16,50€

Pizza di Bufola: mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten & frischem Basilikum 14,90€

Antipasti

Tartar di Scampi mit Avocado Mousse 14,50€

Rucola Salat mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel 13,50€

Duetto di Vitello Tonnato mit eingerollten Auberginen gefüllt mit Schinken & Gorgonzola im Backofen mit Parmesan gratiniert 14,50€

Paste

Hausgemachte Ravioli mit Tintenfisch gefüllt mit Lachs in Hummer-Cognac-Sauce 15,90€

Paglio e Fieno: Tagliolini gelb & grün mit frischen Pfifferlingen & Hähnchenbrust in Weißwein-Sahne-Sauce 15,40€

hausgemachte Strozzapretti mit Basilikum Pesto & Scampi 15,90€

Carni

Gegrillte Kalbsleber mit Apfelscheiben & gerösteten Zwiebeln 23,90€

Geschmorrt Rinderbacken in Portwein-Sauce & Steinpilzen & frischen Kräutern 24,90€

Scaloppina Tirolese: Kalbsmedaillons mit frischen Steinpilzen in Braten-Weißwein-Sauce 22,50€

Irishes Rinderfilet vom Weideochsen in Barolo Sauce mit frischem Trüffel 37,50€

Pesce alla Griglia

Doradenfilet mit Kartoffelkruste in Weißwein-Zitronen-Sauce & frischem Thymian 26,90€

Fischsuppe Mediteranea hausgemacht mit Knoblauchbrot 25,00€

Sogliola alla Griglia gegrillte Seezunge 500g. 35,00€

Rombo alla Griglia gegrillter Babysteibutt 500g. 25,50€

Orata alla Griglia gegrillte Goldbrasse 22,00€

Branzino alla Griglia gegrillter Seewolf 22,50€

Lotte alla Griglia gegrillter Seeteufel 26,90€

Pesce im Salzmantel

Dorade im Salzmantel für 1 Person 28,00€

Dorade im Salzmantel für 2 Personen 55,00€

Dolci

Crepe gefüllt mit Vanille-Sauce 8,50€

Extra Brotkorb 2,50€

Buon Appetito