

Unsere Hausspezialitäten

Antipasti-Teller seit über 30 Jahren Spezialität des Chefs	eine warme Variation von Calamaris, Garnelen, Fisch, Muschel, Sardellen und gegrilltes Gemüse, mit Knoblauch, Kräuter und Olivenöl, dazu frisches Baguette	18,50
Krakensalat	selbst gekochter lauwarmer Pulpo in einer Essig-Olivenöl-Knoblauch-Zwiebel-Marinade, mit frischen Kräutern auf Rucola, Parmesan-Splitter und Baguette	18,50
Mezzelune	Teigtaschen, gefüllt mit Ricotta-Käse und Rucola in frischer Salbeibutter und mit geschmolzener Cocktailtomate und Parmesan	15,80
Tortellone	Frisch gefüllte Pasta mit Steinpilz-Pesto und Parmesan	15,80
Riesen-Garnelen	mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern mariniert, auf dem Spieß gegrillt, mit geschmolzener Cocktailtomate, dazu frisches Baguette	Vier Stück 13,80 Sechs Stück 18,80
Calamaris „Dalmatia“ seit über 30 Jahren Spezialität des Chefs	nach altem Familienrezept zubereitet. Ganze ,kleine Tintenfische in einem würzigen Knoblauch-Wein-Kräutersud, dazu frisches Baguette	Drei Stück 13,80 Fünf Stück 18,80
Schnitzel	großes paniertes Schweineschnitzel, traditionell in der Pfanne gebraten, mit Kartoffelsalat	9,50
Adria Steak seit über 30 Jahren Spezialität des Chefs	Rumpsteak, gefüllt mit Emmentaler Käse und luftgetrocknetem Schinken, mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern überzogen dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln	24,00
Rumpsteak	ca. 300 g. bestes argentinisches Steak, mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	23,00

Tagesgerichte und Desserts

lesen Sie bitte auf unseren Tafeln.