

Antipasti-klassische Vorspeisen

Bunte toskanische Platte serviert in der Tischmitte

-perfekt zum Teilen-

mit eingelegtem Gemüse, Meeresfrüchtesalat, Alice marinata, Coppa und Fenchel Salami , marinierte Gamberoni , Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Balsamico, ofenfrisches Brot

24,80

Formaggio di capra con Caponata: Cremiger Ziegenfrischkäse gratiniert mit Rosmarinhonig auf eingelegtem Gemüse

13,80

Lonza di maiale tonnata „Vitello tonnato“ toskanische Art : zarter Schweinelendenbraten dünn aufgeschnitten in feiner Thunfischsauce , mit Kapern und Sardellen verfeinert

15,80

Carpaccio vom Rinderfilet fein abgeschmeckt mit Parmesan, Olivenöl, Balsamico und Caponata

17,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen und Schnittlauchflädle

6,80

Livornesische Fischsuppe mit Wolfsbarsch , Meerbarbe, Muscheln und Garnelen- pikant gewürzt

12,--

Toskanische Tomatensuppe mit Bruscetta

6,20

Salate und Vegetarisch

Hausgemachte Nudelroulade von Ricotta und Spinat mit Schmortomatensoße
und Blattsalat
18,80

Kartoffel-Kräutergnocchi auf mediterranem Grillgemüse mit Blattspinat und
Parmesanschaum
18,80

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und
Blattsalaten, ofenfrisches Brot
22,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison
22,-

Salatteller der Saison
6,50

1 Portion mediterranes Grillgemüse
6.-

Frische Pasta

Taglierini- das sind feine frische schmale Bandnudeln mit bestem toskanischem
Olivenöl , dazu gibt es

- Pesto-Garnelen mit halbgetrockneten Tomaten und Parmesan 24,80
- frisch gehobelten italienischen Sommertrüffel 20,80
- frische Pfifferlinge und junger Blattspinat 19,80

Fischgerichte

„Dorado alla Livornese“

– gegrillte Filets von der Goldbrasse mit sonnengetrockneten Tomaten , Zitrone
 , Knoblauch und Kräutern mit Grillgemüse und Risotto
30,80

„Pesce alla griglia“

Fischplatte toskanische Art mit Schwertfisch, Goldbrasse , gegrillte Gamberoni
und mediterranes Gemüse mit hausgemachten Gnocchi
33,00

Hauptgerichte

Saltim bocca –

zarte Schnitzel vom Kalbsrücken mit luftgetrocknetem Schinken und frischem
Salbei gefüllt, dazu Taglierini, Schmortomaten und Gemüse
29,80

Bisteccia di maiale –

saftiges Schweinesteak vom Grill mit mediterranem Gemüse,
Balsamicozwiebeln mit frischen Kräutern und Knoblauch , dazu hausgemachte
Salbeignocchi
23,80

„La tagliata“ –

rosa Rumpsteak vom Grill in Tranchen geschnitten mit Ruccola , Balsamico,
gehobeltem Parmesan und knusprigen Kartoffelwürfeln
30,80

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller

30,80

„Filettöpfe“ Schweinelendchen auf Butterspätzle mit Rahmpilzen,
Schupfnudeln, dazu Salatteller

21,80

„Linde-Grillpfännle“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit
Pfeffersöße, hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten
und Salatteller

20,80

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und
hausgemachten Spätzle dazu Salatteller der Saison

19,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller

18,50

„Maultaschen unsere Oma hat die Besten gemacht“

Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze,
Kartoffelsalat und Blattsalat

14,80

Dessert

Panna Cotta und Sorbet von zweierlei Orangen an Grappa- Pfirsich
11,80

Lasagne von Mascarpone und Honig mit roten Beeren und Espresso-Parfait
11,80

Weißes Nougateis und Amaretto mit Sahne, Cantuccini zum Dippen und
Balsamicokirschen
7,80

Eine Kugel Blutorangensorbet mit Limoncello
5,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
7,50

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
7.50

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
4,20

-