

Antipasti-klassische Vorspeisen

Bunte toskanische Platte serviert in der Tischmitte

-perfekt zum Teilen-

mit eingelegtem Gemüse, lauwarmer Pulposalat mit Tomatenflocken, Alice marinata, luftgetrocknetem toskanischer Landschinken 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

14,80

Lonza di maiale tonnata „Vitello tonnato“ toskanische Art : zarter
Schweinelendenbraten dünn aufgeschnitten

mit Thunfischsauce

16,80

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl, Balsamico und Caponata

18,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen und Schnittlauchflädle

7.-

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

14.-

Toskanische Tomatensuppe mit Bruschetta

7,50

Salate und Vegetarisch

Hausgemachte Nudelroulade von Ricotta und Spinat mit Schmortomatensoße
und Blattsalat
22.-

Kartoffel-Kräutergnocchi auf mediterranem Grillgemüse mit Spargel und
Parmesanschaum
22.-

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und
Blattsalaten, ofenfrisches Brot
25,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison
25,80

Salatteller der Saison
6,50

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 21,80
- Ragù di Cinghiale mit Parmesan (toskanisches Wildragout) 19,80

Fischgerichte

„Dorado alla Livornese“

– gegrillte Filets von der Goldbrasse mit sonnengetrockneten Tomaten , Zitrone , Knoblauch und Kräutern mit Grillgemüse und Lorzotto (Graupenrisotto)
30,80

„Pesce alla griglia“

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

Hauptgerichte

SalTIM bocca –

zarte Schnitzel vom Kalbsrücken mit luftgetrocknetem Schinken und frischem Salbei gefüllt, dazu Taglierini, Schmortomaten und Gemüse
33.-

Bisteccia di maiale –

saftiges Schweinesteak vom Grill mit mediterranem Gemüse, Balsamicozwiebeln mit frischen Kräutern und Knoblauch , dazu hausgemachte Gnocchi
24,50

„La tagliata“ –

rosa Rumpsteak vom Grill in Tranchen geschnitten mit Ruccola , Balsamico, gehobeltem Parmesan und knusprigen Kartoffelwürfeln
32.-

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 Mascarpone-Rahmeis an Grappafirsich und Amaretti
12,80

Variation von Zitrusfrüchten
Parfait von Limone und Minze, Sorbets von Orange, Zitrone und Mandarine,
Zitronencreme und Orangenkompott
12,80

Torrone-Eis und Amaretto mit Sahne im Glas, Cantuccini zum Dippen und
Amarenakirschen
7,80

„Sorbet mit Pfiff“
Eine Kugel Blutorangensorbet mit Limoncello
5,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
7,80

Walnußbecher mit Walnußseiscreme, Eierlikör und Sahne
7.80

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
4,20

-