

# Tagessmenu 19. Juni

Grüner Salat mit Datteln & Orangen

1. Pizza Parmigiana (Frittierte Auberginen, Burrata,  
2. San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Basilikum) 23.-
3. Pinsa Amatriciana (San Marzano Tomatensauce,  
Fior di Latte di Agerola, Guanciale, Pecorino-Käse) 24.-
4. Rigatoni Sicialiana (Auberginen, Provola-Käse,  
Hausgemachte Salsiccia, S.Marzano Tomatensauce) 25.-
5. Kalbs-Paillard vom Grill,  
Rosmarin-Kartoffeln & Saisongemüse 34.-

## La Tavola Lunch

Auberginen-Parmigiana

\*\*\*

Kalbs-Paillard, Rosmarin-Kartoffeln & Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachte Schokokuchen, Caramel Glacé

39.-

### Wein Empfehlung

- Roero Arneis Recit (Monchiero Carbone) 8.- / 56.-  
Quercegobbe Petra (Merlot) 9.- / 64.-