



caffè adoro

Qualität • Geschmack • Viva la vita

Wochenkarte // 11.02 bis 17.02.2019

Zuppa di patate e sedano con foie gras tartufato 10,50
Kartoffel-Sellereisuppe mit getrüffelte Gänseleber

Carcioffi ripieni nel brodo 8,50 / 12,50
Mit Hackfleisch und Erbsen gefüllte Artischocken in der Brühe

Parmigiana 11,50
Hausgemachter Auberginenauflauf

Orecchiette con cime di rape e salsiccia 12,50
Pasta mit leckerem Stängelkohl und Salsiccia

Paccheri con ragù di capriolo 13,50
Pasta mit frischem Rehragout (Lokal erlegtes Reh)

Rigatoni con crema di melanzane e ragù di pesce 13,50
Pasta mit einer creme aus Auberginen und frischem Fischragout

Taglierini con formaggio e tartufo alla piemontese 14,50
Pasta mit Käse und frischem aromatischem Wintertrüffel

Pulpo fresco alla griglia su finocchio e con insalata 18,50
Frischer Pulpo gegrillt auf Fenchel mit Blutorangen & dazu kleiner Salat

Vitello con funghi e pasta 19,50
Kalbsfilet mit Pilzrahm und Pasta

Beilagensalat 3,50

Unsere Weinempfehlung:

Italien Piemont Kellerei Abbona Marziano 0,1l 3,70
Roero Arneis Tistin weiß trocken 0,2l 7,00

Österreich Weinviertel Kellerei Setzer 0,1l 3,30
Riesling Weiß trocken 0,2l 6,20

Österreich Kamptal Kellerei Jurtschitsch 0,1l 3,50
Grüner Veltliner Löss Kamptal DAC weiß trocken 0,2l 6,50

Österreich Kamptal Kellerei Jurtschitsch 0,1l 3,80
Riesling Platin Kamptal DAC weiß trocken 0,2l 7,20

Österreich Weinviertel Kellerei Setzer 0,1l 3,50
Zweigelt rot trocken 0,2l 6,50

Diese Weine können Sie bei uns auch Flaschenweise kaufen und Zuhause genießen.