

- DAL 2022 -

# DE MARCO

VINERIA E CULINARIA

## Tageskarte

### TANTO PER INIZIARE

**LA BURRATA DI BUFALA CON ASPARAGI 18,50 €**

Burrata di Bufala DOP | grünen Spargel |  
Holunderbeeren-Essig | Pistazien

**PROSCIUTTO SAN DANIELE RIS & VERDURE GRIGLIATE 19,00€**

San Daniele Riserva | gegrilltes Gemüse |

**SALMONE MARINATO 18,90 €**

Lachs gebeizt | Fenchel Salat |  
Orangen- Senf- Honigdressing

### TARTAR DI MANZO

Rindertatar | frische Wachteleier | Balsamico  
creme | Parmesanhobel

Ca. 120g 19,50 €

Ca. 180g + Sauerteigbrot mit Tomaten 27,50 €

**VORSPEISEN VARIATION 28,50 €**

für 2 Personen

**VITELLO TONNATO 18,60 €**

Kalbsfleisch | Thunfischsauce

**ZUPPA DI POMODORO 12,00 €**

Tomatensuppe & Basilikumpesto

### LA PASTA & LA FOCACCIA

**LASAGNA AL PESTO 24,50 €**

Hausgemachte Lasagne | Basilikumpesto &  
Bechamelsoße

**RIGATONI ALL'AMATRICIANA 21,00 €**

Rigatoni San Marzano Tomatensoße | San  
Daniele Speck

**LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 25,50 €**

hausgemachte Linguine | Venusmuscheln &  
frische Tomaten

**RIGATONI AL RAGÚ DI MANZO E VITELLO 19,80**

Penne | Fleischragú vom Kalb & Rind

### FOCACCIA CROCCANTE

Hausgemachte, knusprige Focaccia |  
gefüllt mit Käse

Bianca 17,00 €

mit Rucola | Kirschtomaten 18,50 €

mit San Daniele Schinken & Rucola 21,50 €

### I SECONDI

**PESCE DEL GIORNO 26,00 €**

Schwertfisch aus dem Backofen | mit deutschem  
weißen & grünen Spargel

**FETTINA DI VITELLO AL VINO BIANCO 27,50 €**

Kalbsschnitzel mit Weißweinsauce | gebraten  
Artischocken

### DOLCI

**TIRAMISU 9,50 €**

## Weinempfehlung

LUGANA MANDORLARA | le MORETTE VENETIEN | 0,2 l | 9,50