

## Empfehlungskarte

Bocconcini di Tonno im Parmaschinkenmantel auf Rucola	14,50€
Antipasto Misto (it.Wurst & Käseauswahl,Gemüse) <sup>9,g,3</sup>	15,50€
Vorspeisenvariation	15,50€
(Carpaccio, Vitello Tonnato, Bruschetta & Mozzarella) <sup>9,g</sup>	
Kürbiscremesuppe	7,50€
Trüffelravioli in Parmesancremesauce und Rucola <sup>2,9,c,g,i</sup>	14,50€
Frische Tagliolini Frutti Di Mare <sup>9,c,n,b</sup>	14,50€
Lachsfilet auf Ravioli in Hummersauce	19,50€
(Raviolifüllung:Hummer & Krebsfleisch) <sup>d,b,n,g,9</sup>	
hausgemachte Gnocchi Kürbiscreme & Pecorino <sup>g,9</sup>	15,50€
Risotto mit Lachs und Zucchini <sup>d ,g</sup>	15,50€
Zander in Weissweinsauce <sup>d,g,a</sup>	19,50€
Thunfischsteak gegrillt <sup>a</sup>	22,50€
Pagliarda (Angus Rind dünn geklopft mit Parmesan & Rucola)	20,50€
Bistecca al Chianti (Rumpsteak in Chiantisauce) <sup>9,g,i,a</sup>	22,00€
Kalbsleber alla Veneziana <sup>3,i,g,9,a</sup> (in Zwiebelweissweinsauce)	18,50€
Kalbssteak in Parmesankruste	22,50€
Pizza Frutti Di Mare <sup>b,n</sup>	13,80€
Creme Caramel <sup>g,9,</sup>	5,50€

*zu Fisch- und Fleischgerichten reichen wir Kartoffeln in Tomatensauce, Pasta oder Salat*

### *Neu im Delizia:*

**Glutenfreie Lasagne & Glutenfreie Canneloni** **14,00€**

#### Weinangebot der Woche

**Monte Pietroso Bianco /Sizilien /trocken**

Weißwein / harmonisch und vollmundig

**0,75l** **19,50€**

**0,2l** **6,50€**

**Monte Pietroso Shiraz /Sizilien /trocken**

Rotwein / intensiv in Duft und Geschmack

**0,75l** **19,50€**

**0,2l** **6,50€**

**ERBACEO Puglia IGP**

**Weißwein, trocken / Apulien**

kristallin, strohgelb in der Farbe, fruchtige Noten von Apfel und Banane, blumig frisch und mineralisch

**0,75l** **23,50€**

**0,2l** **6,90€**

**TUFJANO Puglia IGP**

**Weißwein, trocken / Apulien**

strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase Noten von Mango, Litschi und Aprikose

**0,75l** **27,00€**

**0,2l** **7,90€**