

La Donna Cannone

Antipasto Misto "La Donna Cannone" 17,50 € (B/D/G)

Vitello Tonnato "Classico" 16,50 € (D)

**Büffelmozzarella
mit Strauchtomaten und Basilikum in Balsamico 15€ (G)**

**Rotebeete Carpaccio
mit Ziegenkäse, frischen Beeren in Orange-Caramel 16,90€ (G)**

**Thunfischtatar
mit Wasabi-Kartoffeltörtchen & Avocado 17,50€ (D/F/G)**

**Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan, Rucola und Pinienkerne 17 € (G)
mit Burgunder Trüffel 20,50 €**

**Gebratenen Babycalamari
i mit Fenchelsalat in Orange-dressig 17,00€ (D/O)**

Fischsuppe 16,00 € (D/O/B)

**Halb Avocado auf Gurken carpaccio mit flusskrebse/beerem im honigsenf dill sauce
18,90 € (B/K)**

**SussKartoffeln carpaccio mit Berlugalinsen/Tofu törtchen/Granatapfel und sesam
16,00 € (L/A)**

**Bruschetta alla romana mit rucola und parmigiano 11,90 € (G/ALA)
-mit parmaschinken und mozzarella 16,90 € (G/ALA)**

Pasta

Tagliolini

mit winter Trüffel in Trüffelbutter 24,90 €

mit Rinderfiletstreifen 29,90 € (C/A1)

Spaghetti A.O.P. Mit schrimps/trocken tomaten/pienenkerne und rucola
23,90 € (B/H5)

Fettuccine mit salsiccia und brokkoli 19,00 € (C)

Safran Risotto

mit zanderfilet und Pfifferlingen 18,90 € (D/G)

Quadroni Duett

gefüllt mit Steinpilzen/Ricotta und Spinat Butter und Salbei 19,50 € (C)

Pennette all 'Arabbiata

mit gebratene Rinderfiletspitzen und Oliven 21,00 € (C)

Fiocchetti

mit Birne gefüllt in Gorgonzolacreme und Pistazien 18,90 € (H7/A1)

Orecchiette al cartoccio mit vongole/riesegambas/in prosecco sauce 24,00 €
(O/B)

Schwarze Taglierini mit gambas 22,90 € (B)

Carne

Entrecote dry aged (hand selected) mit Pilzrisotto 34,90 € (G)

Lammkaree in Pistazienkruste

mit frsch Krautern an Season Gemüse und Drillingen 38,90€ (H)

Argentinische Black Angus Rinderfilet

mit Season Gemüse und Trüffelpüree 38,90 € (G)

Kalbsscaloppine mit tagliolini im pesto agrumi 32,90€ (H5/H3/H2/C)

Kalbsleber

in Butter & Salbei an Kartoffelpüree und Gemüse 25 € (A1/G)

Pesce

Triologie

von Seppia, Jacobsmuscheln und Gambas 33,90 € (D)

Thunfisch (halb Roh)

in Zitronenöl gebt. an Wasabi-Avocado Püree und gegrillte Ananas 32 €(D/G)

Gemichten Fischteller, „La Donna Cannone“

mit Season Gemüse und Drillingen 34,90 € (D)

Gbr. Victoriabarsch filet mit Blattspinatt und Drillingen 29,90€ (ALA)

Pescespada (Swertfisch) alla pizzaiola mit schwarze risotto 34,00 € (G/O)

Dessert

Pistazien Cheesekakes mit frische Beeren 9 € (H7/A1)

Hausgemachtes Tiramisu 9 € (C/G)

Tortino al Cioccolato mit Vanilleeis 9 € (A1)

Himbeere Panna Cotta 9 € (G)

WeißTartufo-Eis mit Baileys 9 € (G)

Cremebrulee mit Mango sorbet 9 € (C/G)

Getränke Karte

Heißgetränke

<u>Espresso</u>	<u>3.00 €</u>
<u>Espresso Macchiato</u>	<u>3.00€</u>
<u>Caffe</u>	<u>3.00€</u>
<u>Doppio Espresso</u>	<u>4.50€</u>
<u>Capuccino</u>	<u>3.50€</u>
<u>Latte Macchiato</u>	<u>3.50 €</u>
<u>Tee</u>	<u>3.00€</u>

Liqueur & Bitter

<u>Amareto</u>	<u>4 cl. 4.90€</u>
<u>Averna</u>	<u>4 cl. 4.90€</u>
<u>Ramazotti</u>	<u>4 cl. 4.90€</u>
<u>Cynar</u>	<u>4 cl. 4.90€</u>
<u>Fernet Branca/Branca</u>	<u>4 cl. 4.90€</u>
<u>Menta</u>	<u>4 cl. 4.90€</u>
<u>Sambuca Molinari</u>	<u>4 cl. 4.90€</u>
<u>Campari</u>	<u>4 cl. 5.90€</u>
<u>Aperol</u>	<u>4 cl. 4.90€</u>
<u>Frangelico</u>	

Alkoholfrei Getränke

<u>S. Pellegrino</u>	<u>0.25 cl. 3.50 €</u>
<u>S. Pellegrino</u>	<u>0.75 cl. 7.50 €</u>
<u>Acqua Panna</u>	<u>0.25 cl. 3.50 €</u>
<u>Acqua Panna</u>	<u>0.75 cl. 7.50 €</u>
<u>Coca Cola</u>	<u>0.20 cl. 3.00 €</u>
<u>Coca Cola Zero</u>	<u>0.20 cl. 3.00 €</u>
<u>Orangina</u>	<u>0.20 cl. 3.00 €</u>
<u>Tonic WasserSchweppes</u>	<u>0.20 cl. 3.20€</u>
<u>Bitter Lemon Schweppes</u>	<u>0.20 cl. 3.20€</u>
<u>Ginger Ale Schweppes</u>	<u>0.20 cl. 3.20€</u>
<u>Apfelsaft</u>	<u>0.20 cl. 3.00 €</u>
<u>Apfelschorle</u>	<u>0.20 cl. 3.00 €</u>

Bier

<u>warsteiner</u>	<u>0.33 l. 3.50 €</u>
<u>Jever Fun Alkoholfrei</u>	<u>0.33 l. 3.50 €</u>
<u>Kronbacher Radler</u>	<u>0.33 l. 3.50 €</u>
<u>Weissbier kö.Ludwig</u>	<u>0.50 l. 5.60 €</u>

Aperitifs

<u>Prosecco</u>	<u>0.10 l. 7.50 €</u>
<u>Prosecco Rosé</u>	<u>0.10 l. 7.90 €</u>
<u>Hugo</u>	<u>0.20 l. 8.90 €</u>
<u>Aperol Spritz</u>	<u>0.20 l. 8.90 €</u>
<u>Martini Bianco</u>	<u>5 cl. 5.90 €</u>
<u>Martini Rosso</u>	<u>5 cl. 5.90 €</u>
<u>Campari Soda</u>	<u>0.20 l. 8.90 €</u>
<u>Campari orange</u>	<u>0.20 l. 8.90€</u>
<u>Prosecco Da Ponte</u>	<u>0.2 cl. 6.90 €</u>
<u>Poli Cleopatra</u>	<u>0.2 cl. 8.90 €</u>

Grappe

<u>Berta Momprá</u>	<u>0.2 cl. 7.90 €</u>
<u>Berta Tre Soli Tre</u>	<u>0.2 cl. 12.90 €</u>
<u>Gaja Costa Russi</u>	<u>0.2 cl. 9.90 €</u>

LongDrinks

<u>Wodka Tonic/Lemon</u>	<u>8.90€</u>
<u>Gin Tonic/Lemon)</u>	<u>8.90€</u>
<u>Whiskey Cola</u>	<u>8.90€</u>
<u>Negroni</u>	<u>8.90€</u>

Gin

<u>Bombay Saphire Hendrick's</u>	<u>4 cl. 7.90 €</u>
<u>Friedrichs</u>	<u>4 cl. 9.90 €</u>

Wodka

<u>Absolut</u>	<u>4 cl. 6.90 €</u>
<u>Belvedere</u>	<u>4 cl. 9.90 €</u>

Whiskey

<u>Red Label</u>	<u>4 cl. 7.90€</u>
<u>Ballantines</u>	<u>4 cl. 6.90€</u>
<u>Chivas Regal</u>	<u>4 cl. 8.90€</u>
<u>Jack Daniels</u>	<u>4 cl. 7.90€</u>
<u>Cognac/Brandy</u>	

<u>Vecchia Romagna</u>	<u>4 cl. 6.90€</u>
<u>Hennessy</u>	<u>4 cl. 8.90€</u>
<u>Ron Barceló</u>	<u>4 cl. 7.90€</u>
<u>Remi Martin</u>	<u>4 cl. 8.90€</u>

Kennzeichnungspflichtige allergene

GLUTENHALIGES GETREIDE:

ALA Weizen

A2: Roggen

A3: Gerste

A4: Hafer

AS: Dinkel

A6: Kamut

B/G:

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch Laktose

SCHALENFRÜCHTE:

H1: Mandeln

H2: Haselnüsse

H3: Walnüsse

H14: Kaschunüsse

H5: Pecannüsse

H6: Parnüsse

117: Pistazien

H18: Macadamia/Queenslandnüsse

I/O:

1: Sellerie

K: Senf

L: Sesam

M: Schwefeldioxid/Sulfite

N: Lupinen

O: Weichtiere