

# Wochenkarte

	<b>Euro</b>
400 <b>Ruccolasalat mit Ricotta, Tomaten und Pinienkerne</b>	<b>9,50</b>
401 <b>Kartoffelincarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan</b>	<b>7,90</b>
402 <b>Schrimpscremesuppe mit Bärlauch</b>	<b>5,00</b>

## Nudelgerichte

405 <b>Tagliatelle al salmone</b> Mit Lachsstücken, rosa Pfeffer, in Sahne-Cognacsauce	<b>8,90</b>
406 <b>Penne con funghi misti</b> Penne mit Mischpilzen, Knoblauch und Tomatenwürfeln	<b>8,90</b>
407 <b>Spaghetti con melanzane, pomodori secchi e Ricotta</b> Spaghetti mit Auberginen, Tomatenstücken und Fetakäse	<b>8,90</b>
408 <b>Risotto con piselli allo zafferano</b> Risotto mit Erbsen in Safransauce	<b>8,90</b>
409 <b>Lasagne con frutti di mare</b> Lasagne mit Meeresfrüchten	<b>9,90</b>

## Fleischgerichte

410 <b>Scaloppine con prosciutto e formaggio</b> Kalbsmedaillons mit Schinken und Käsehaube Kartoffeln und Gemüse als Beilage	<b>16,50</b>
411 <b>Tagliata di manzo su letto di rucola</b> Rinderlendenstreifen auf Ruccolabett mit Zitrone und Balsamico beträufelt. Kartoffeln und Gemüse als Beilage	<b>18,00</b>

## Fischgerichte

415 <b>Trancio di pesceccane al limone</b> Haifischsteack in Zitronensauce, Salat und Reis als Beilage	<b>16,50</b>
416 <b>Salmone all'Arancio</b> Lachsfilet in Orangensauce, Salat und Reis als Beilage	<b>16,50</b>

## Nachspeisen

420 <b>Chefs Dessert misto</b>	<b>7,50</b>
421 <b>Panna Cotta</b>	<b>4,00</b>

## Wein des Monat:

**Senzafine di Verona Weiss** 0,7Flasche € 19.00; 0,5 €9.00; 0,25 €4,90; 0,2 €3,90; 0,125 €2,90

**Senzafine di Verona Rot** 0,7Flasche € 19.00; 0,5 €9.00; 0,25 €4,90; 0,2 €3,90; 0,125 €2,90

**Das Al Table'-Team wünscht guten Appetit**