



Volterra - Toskana

Willkommen zu den Genießerwochen Aulendorf 2024

Wir haben für euch einen leckeren Einblick in die toskanische Küche

Einen schönen Aufenthalt wünscht Familie Laux mit Team

I Primi

Crostini misti

Ciabatta, Oliventampinade, Tomate-Basilikum, Artischocke, Hühnerleber

8.50

Degustazione Toskana

Italienischer Landschinken, Salami, Taleggio, Pecorino, Gorgonzola, sauer eingelegtes Gemüse, Oliven, Ciabatta

14.90

Il cacciucco

Livornesische Fischsuppe mit Dorade, Octopus, Garnele und Muscheln, Ciabatta

9.80

Insalata

Bunter Blattsalat, Parmesan, Balsamico Dressing

5.90

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





Volterra - Toskana

I Secondi

Il cacciucco

Livornesische Fischsuppe mit Dorade, Octopus, Garnele, Muscheln, Ciabatta

23.50

Cozze Vino bianco

Miesmuscheln im Weißweinsud mit Gemüse und Ciabatta

17.00

Pappardelle di Cinghiale

Nudeln mit Wildschweinragout

23.00

Pasta e tartufo

Pasta mit Trüffelpaste, Champignon, Parmesan, Rucola

19.90

Sa roscicciana in umido

Geschmorte Schweinerippchen, Tomate, Olive, Knoblauch, Röstkartoffeln

19.50

Tagliata di manzo

Entrecote, Rucola Salat, Parmesan, Röstkartoffeln

29.90

Arancini

Gebackene Risottobällchen, Schmorgemüse, Rucola, Parmesan

19.50

Piatto di Pesce

Wolfsbarschfilet, Jakobsmuschel, Krustentier-Bisque, Wurzelgemüse, Risotto

30.80

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





Volterra - Toskana

I Dolci

Affogato al caffè

Espresso, 1 Kugel Vanilleeis

4.80

L'espresso e il cioccolato

Hausgemachtes Espresso – Schokoküchlein, Cantuccini Eis, Espresso Schaum

8.90

Panna Cotta

6.90

1 Kugel Eis mit Butterstreusel

Cantuccini, Nougat, Vanille

2.50

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





Volterra - Toskana

Aperitif

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

6.80

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

6.80

Toskanischer Weine

Vino Bianco di Toscana, Renzo Masi, Rufina 0.2l

Leichte und ausgesprochen animierende Cuvée aus Trebbiano und Chardonnay. Nuancen von Apfel, Birne und Lindenblüte. Verspielt mit feinem Frucht-Säure-Spiel und köstlich zu unseren Vorspeisen und Fischgerichten

6.70

Vino Rosso di Toscana, Renzo Masi, Rufina 0.2l

Ein authentischer Rotwein aus überwiegend Sangiovese-Trauben. Kirschige Frucht mit Akzenten von Bittermandel und Pfeffer. Trinkfreudige Stilistik, die Lust auf mehr macht.

6.90

2021 Rosso di Toscana – Borgoforte, Agricola Villa Pilo 0.2l

Ausdrucksstarke Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot. Für 12 Monate im gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Vollmundig und komplex mit vielschichtiger Aromatik. Amarena-Kirsch, Cassis und Edelbitterschokolade setzen köstliche Akzente.

8.90

Italienisches Bier

Birra Moretti 0.33l

Für die Herstellung von Birra Moretti werden die besten Rohstoffe verwendet, sowie eine spezielle Mischung aus hochwertigem Hopfen, die ihm einen einzigartigen Geschmack und ein ganz spezielles Aroma verleiht und seinen perfekt ausgewogenen bitteren Geschmack verstärkt.

4.20

Digestif

Ramazotti 4cl

Eis und Zitrone

5.80

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Liebe Gäste,

solltet ihr auf der toskanischen Genießerkarte nichts finden, haben wir für euch noch ein paar Alternativen:

Sternen Klassiker

Schnitzel Wiener Art

Rücken vom LandSchwein, Pommes

16.90

Wurstsalat

Schinkenwurst, Zwiebel

11.80

Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst, Butterkäse, Zwiebel

12.00

Lumpensalat

Schinkenwurst, Butterkäse, Schwarzwurst, Zwiebel

12.00

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

