

1 Glas Prosecco	3,20
1 Glas Prosecco mit Pfirsichlikör	4,20
1 Glas Holunderblütenzauber Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensirup	4,20
Pecorino sardo al forno con Peperoni e cipolle Sardischer Schafskäse gebacken, mit Peperoni und Zwiebeln	6,80
Lattughella con pancetta e pane arrostito Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Croutons	7,30
Rucola con funghi freschi e Pecorino Rucolasalat mit gebratenen Champignons und gehobeltem Schafskäse	8,40
Crema di prezzemolo Hausgemachte Petersilienwurzel-suppe	3,80
Ravioli ripieni carne di vitello Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung, in Tomatensoße	12,80
Filetto di maiale alla senape Schweinelende in Senfsoße, Kroketten und Salat	13,30
Entrecôte al basilico Rumpsteak in Basilikum – Knoblauchsoße auf Rucolasalat, mit Kroketten	16,90
Filetto di salmerino ai funghi freschi Saiblingsfilet mit frischen Champignons, Bandnudeln und Salat	16,80
Filetto di branzino alle verdure Seewolffilet auf mediterranem Gemüse, mit Bandnudeln	16,80
Zum Dessert: Seadas- sardische Spezialität-(Teigtasche mit Käse gefüllt, frittiert, mit Honig)	3,80

## lo chef consiglia

Unsere aktuelle Wochenkarte finden Sie stets auch unter [www.Cannealvento.de](http://www.Cannealvento.de)

