



*Trattoria - Pizzeria*  
*L' Olive*

Unser Koch empfiehlt diese Woche:

**Aperitivo – Aperitif**

Prosecco mit Erdbeeren, Himbeere, oder Holunderblüte	3,90
Campari Milano- Minze, Campari, Cranbeery und Prosecco	5,20
Hausgemachte Zitronenlimo mit Minze, Limette und Erdbeersirup	4,80

**Vino-Wein der Woche**

<b>Weißwein:</b> Senzafine Verona	0,1l 3,80	0,25l 8,80	0,75l-Fl 26,00
-----------------------------------	-----------	------------	----------------

**Antipasti – Vorspeisen**

Kartoffel-Carpaccio mit schwarzem Trüffel	13,80
Kalbsleber in Balsamicosauce auf Rucolabett mit Cocktailtomaten	13,90

**Paste – Nudelgerichte**

Fettuccini mit schwarzem Trüffel in Chardonnay-Butter-Sauce	14,80
Penne mit italienischer Salsiccia in pikanter Sauce	13,80

**Pesce – Fischgerichte**

Medaillons vom Lachs mit grünem Pfeffer dazu Gemüse und Kartoffeln	18,50
Babycalamari mit Oliven, Kapern und Oregano dazu Gemüse und Kartoffeln	17,90

**Carne – Fleischgerichte**

Kalbsmedaillons mit Spinat und Mozzarella gratiniert	18,90
Rinderfilet mit Zuckerschoten, Avocadosalsa und Orangen-Zwiebeljus	21,90

**Dolce - Dessert**

Hausgemachte Profiterol mit Vanilleeis	5,60
--	------

Buon Appetito wünscht Ihr L' Olive Team!