



SPECIALS

Saisonal und tages- | wochenweise wechselnde
Spezialitäten aus der Vis a Vis-Küche.

APERITIV DER WOCHE

Italicus Spritz

Italicus Likör (Bergamotte-Likör). Tonic Water. Olive. Zitrone. 7.90

Carpaccio von Lachs & Heilbutt

Granatapfel. Walnuss-Krokant. Endivien-Salate.
Süsse Chili-Marinade. Gebackene Avokado. 14.50

Pasta mit geschmorter Rinderrippe

Hausgemachte frische Tagliarini. Geschmorte Bio-Hochrippe.
Gebratene Pfifferlinge. 16.90

Sommer-Salat

Frische Marktsalate. Feta. Wassermelone.
Gebratenen Pfifferlingen. 18.90 

+ gebratene Rinderfiletstreifen 20.90

Steak Upgrade: Surf & Turf

Upgraden Sie Ihr Steak mit einem 1/2 Langustenschwanz! +17.90

Premium Eis im Glas

Hausgemacht von der Eismanufaktur Fontanella in Metten.
Verschiedenen Sorten. 5.40 

 vegetarisch   vegan

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff