



*Restaurant & Pizzeria*

# *Rustichella*

Unser Koch empfiehlt diese Woche

## **Aperitivo – Aperitif**

Prosecco mit Erdbeeren, Himbeere oder Pfirsich	4,20
Hausgemachte Zitronenlimo mit Minze, Limette und Erdbeersirup	4,80
Campari Tocco Rosso – Campari, Holunderblüte, Minze, Prosecco und Eiswürfel	6,80
Leo - Holunderblüte, Roséwein, Zitronenscheibe und Soda	6,80

## **Vino-Wein der Woche**

**Weiswein:** Ca dei Frati Rosè 0,1l 3,40 0,2l 6,50 0,75l-Fl 22,00

## **Antipasti – Vorspeisen**

Thunfisch mit Weiße bohnen, Zwiebeln und Rucola 12,80

## **Paste – Nudelgerichte**

Linguine mit Scampi, Calamari und grüner Spargel 17,90

Spaghetti mit Vongole 13,90

## **Pesce – Fischgerichte**

Zander mit grüner Spargel in Weißweinsauce dazu Kartoffeln 21,50

Gambas mit Zitronen-Knoblauch-Sauce dazu Gemüse und Kartoffeln 24,90

## **Carne – Fleischgerichte**

Zwiebelrostbraten Italienische Art mit Balsamico-Zwiebeln 18,90

## **Dolce - Dessert**

Mascarpone Creme mit Erdbeeren in Blätterteig 6,50

Buon Appetito Wünscht Ihr Rustichella Team!

Jägersbrunner Str. 18 82319 Starnberg-Perchting

Telefon: 08151 4557