

**Wirklich gutes  
Essen kann nur aus  
wirklich guten  
Produkten  
entstehen. ``**

**Die gesamte iltramontan Mannschaft  
gibt jeden Tag 100 Prozent.**

**Spargel Creme Suppe mit Garnelen  
8,50€**

**Gaspacho Kalte Sommersuppe  
von Wassermelone cremige  
Buratta, Balsamico  
9,50€**

**Buratta feine Mozzarella mit Tomaten ,Parmaschinken  
Basilikum in Olivin Öl  
12,90€**

**Antipasti- Il Tramonto Spezialität  
frisch zubereitet bis zu 10 verschiedener Vorspeisen  
15,50€**

**Ziegenkäse mit Honig überbacken  
auf rote betet Mousse  
11,90€**

**Pulpo Salat mit Paprika Stangensellerie  
Kartoffel ,Limonen Öl Dressing  
14,50€**

**Gemischte Carpaccio mit Tomate, Frischkäse Mousse  
14,50€**

**Bruschetta  
Klassik mit Tomaten Basilikum  
9,50€**

***Räucherlachs mit Reibekuchen  
Kräuter Creme fraiche  
12,90€***

## ***Frische Pasta-Spezialität***

***Tagliolini mit Flusskrebse, Jakobsmuscheln  
in Hummersauce***

***19,90€***

***Hausgemachte Tortellini mit Perlhuhn -füllung  
Frischkäse und Trüffeln  
in leichten Sahnesoße***

***18,90€***

***Bandnudeln mit Spargel In Avocadosauce  
und Roastbeef -Scheiben gebraten***

***18,90€***

***Trüffel-Risotto mit Gebratenen Pilzen, Rind  
in Buttersauce***

***18,90 €***

**Linguini mit gebratenen Garnelen in Knoblauch Pikante  
Tomatensauce**

**21,90€**

**Fagottini mit Steinpilzen -füllung  
An Pfifferlingen  
Walnuss-Buttersauce**

**19,90€**

**Überraschung Pasta Zweisorten**

**17,90€**

## **Fisch**

*Filet von Saibling*

*Safransauce*

*mit Butterspinat*

*Tomaten, Kartoffelpüree*

**27,90€**

*Riesengarnelen vom Grill*

*in Knoblauch, Paprika*

*mit Kartoffeln und Salat*

**26,90€**

*Filet von Steinbutt*

*mit Spargel, Pfifferlingen*

*Rahmsauce*

*Butter-Kartoffel*

**29,90€**

*Filet von Zander gebraten*

*an Sauerkraut, Crem*

*mit Kräuterkartoffelperu*

**29,90€**

*Dorade Vom Grill Im ganzen*

*mit Rosmarin -kartoffeln*

*und Salat*

**23,90€**

## ***FLEISCH***

*Saltimbocca alla Romana  
von Kalbsfilet  
Gebraten mit Parmaschinken  
in Buttersalbei  
Weißweinsauce Sauce  
mit Kartoffeln und Saisongemüse  
28,90€*

### ***Entrecote***

*Aus Irland Vom Lavastein-Grill  
Auf Spargel  
und Rosmarin Kartoffeln  
27,90€*

*Tagliata vom Rinderfilet  
auf Rucolasalat altem Balsamico  
Uhrsatz und Rosmarinkartoffel  
Parmesan  
36,90€*

*Kalbskotelett vom Grill mit Pfeffersauce  
Saisongemüse und Kartoffeln  
27,90*

*Iberico -kotelett von Grill  
mit Balsamico  
Apfel, Rossini  
dazu Saisongemüse  
Kartoffeln  
26,90€*

*Kalbsleber in dünn Scheiben  
in Butter,Salbei  
mit Kartoffeln und Saisongemüse  
24,90€*

## **Dessert**

**Hausgemachte Tiramisu  
mit Früchten  
9,50€**

**Honig Melone mit Obstsalat  
und Vanille-Eis  
9,50 €**

**Hausgemachte  
Vanille-Parfait  
mit Erdbeeren Salat  
11,50€**

**Mokka Panna Cotta  
mit Kaffee- Schokoladensauce  
8,50€**

**Saftiges Brownies Salz-karamelleis  
Zimt Kirschen  
9,50€**

## ***Salate***

***IL tramontan Salat***

***Bunten Salat mit Radieschen, Granatapfel  
Avocado, Tomaten***

*gebratenen Lachsfilet  
in Olivin Öl  
18,50€*

*Bunte Salat mit saftigen Lammhüfte Medaillons von Grill  
Avocado  
19,50€*

*Bunte Salat mit gegrillten Hähnchenbrust  
Spargel, Ananas  
und Kerbel, Limonen Dressing  
18,90€*

## ***Pizza***

*Pizza Bianco mit Büffel-Mozzarella  
und Trüffeln  
18,90€*

*Pizza speciale  
mit klein gehackte Rindfleisch  
Paprika, Champignon  
Zwiebeln und Knoblauch  
pikant  
18,90€*

*Pizza mit Parmaschinken  
Mozzarella und Parmesan  
15,90€*