

**Saisonkarte für Juli im Fra Diavolo:**

*Avocado mit Shrimps in einer Vinaigrette sauce*  
**13,50€**

\*

*Handgemacht Fagotti (gefüllt mit Birne und Käse)  
in einer Nuss-Honig sauce*

**13,00€**

\*

*Linguine mit Oktopus in einer Cherry-Tomatensauce*

**12,50€**

\*

*Spaghetti Puttanesca mit Kapern, Oliven und Sardelle in einer Tomatensauce*

**11,90€**

\*

*Pizza mit Tomaten, Mozzarella, "Nduja" Calabrese Streichsalame pikant  
getrocknete gelb Cherry-Tomaten und grüner Peperoncini*

**11,90€**

\*

*Tagliatelle mit Pfifferlingen in einer Cherry-Tomaten Sauce*

**13,50€**

\*

*Schweinefiletmedaillons in Senfsauce mit Prinzessbohnen*

**17,50€**

\*

*Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen und Beilagen*

**19,50€**

\*

*Fischteller gegrillt mit Beilage*

**21,50€**

\*

*Schwertfischsteak in einer aromatickrüste mit Beilagen*

**20,00€**

\*

**Weisswein Empfehlungen**

Regaleali DOC 2017	Tasca	Sizilien	0,2l	6,00€	Fl 0,75	19,50€
Sauvignon D.O.C. 2017	Collavini	Veneto	0,2l	5,50€	Fl 0,75	17,50€

**Rotwein Empfehlungen**

Lacrima di Morro DOC 2016	Velenosi	Marche	0,2l	6,00€	Fl 0,75	19,50€
Sangiovese IGT 2017	Fantini	Abruzzo	0,2l	6,00€	Fl 0,75	19,50€