



IL GLADIATORE

RISTORANTE HOTEL WINEBAR

Äußere Uferstr. 49 • 86154 Augsburg • Tel. 0821 / 34 34 590
www.ilgladiatore.de • info@ilgladiatore.de

Wochenkarte

Antipasti-Vorspeise

- 600 **Zuppa di aglio orsino** 6,00 €
Bärlauch Suppe mit Schrimps
- 601 **Asparagi al forno** 10,00 €
Gratinerte Spargel mit Butter und Parmesan
- 602 **Bruschetta di asparagi** 8,00 €
mit Kirsch Tomaten ,Spargel und Mozzarella

Pizze - Pizza

- 603 **Pizza Vipsania** 12,00 €
Mit Spargel ,Ei und Pecorinoraspel

Pasta - Nudeln

- 604 **Asparagi con patate bollite e prosciutto di parma** 14,00 €
Spargel mit Salzkartoffeln und Parmaschinken
- 605 **Tagliatelle Imperatrice** 14,00 €
Mit Bärlauch und Garnelen
- 606 **Farfale asparagi e gamberetti** 14,00 €
Schmetterling Nudel mit Spargel und Schrimps

Pesce - Fisch

- 610 **Coda di rospo ai carciofi** 18,00 €
Seeteufel mit Artischockenherzen in Weißwein soße
- 611 **Filetto di san pietro al asparagi** 18,00 €
St Peters Filet mit Spargel

Carne - Fleisch

- 612 **Filetto di maiale al gorgonzola e asparagi** 18,00 €
Schweine Filet mit Spargel in gorgosola soße
- 613 **Irische Ochsenfilet 350 gr** 33,00 €
Dazu servieren wir frische Spargel als Beilage

Dolci - Dessert

- 620 **Panna cotta al mascarpone con fragole** 5,00 €

Vini - Weine

GI 0,25 l

- 625 **Primitivo** 5,50 €
Primitivo aus Apulien hat ein Farbe Intensives Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen.
Hat ein warmer Geschmack nach Pflaumen, Lakritz, reifen Brombeeren, Kirschen,
Milkschokolade und Zimt. Trocken und lang anhaltend
- 626 **Vermentino** 5,50 €
Von einem warmen Gelbton präsentiert sich der Opale im Glas und betört durch seinen
puren und reinen Charakter. Vegetabile Aromen von Tomatenblättern lässt er erkennen,
die in einen überaus eleganten, herzhaft-frischen Geschmack übergehen und in einem
angenehm langen Finale münden.