

Menu Buongustaio

Antipasti

Bruschetta con quattro specialità dello chef vier geröstetes Brötchen mit verschiedene Spezialitäten vom Chefkoch	13,90
Insalata di Mare frischer Meeresfrüchte Salat auf einen Kräutersalat	18,90
Orange - Rucola - Salat dünn geschnittene Orangen mit Rucola und gehobelten Parmesan	14,90
Carpaccio di Manzo hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und gehobelten Parmesan	16,90
Vitello Tonnato Kalbfleisch von der Hüfte mit einer feinen Thunfisch Mayonnaise Sauce und Kirschkapern	16,00
Burrata con Crudo Burrata Mozzarella mit Parmaschinken auf einen Kräutersalat	15,00

Primi Piatti (Pasta)

Caramelle ripiene di Porcini e Mascarpone hausgemachte Bonbon's gefüllt mit Steinpilzen und Mascarpone an einer feiner Steinpilz Sahne Sauce	17,90
Rigatoni con Salsiccia Rucola e Pomodorini Rohrnudeln mit grobe ital. Bratwurst Rucola und Cherry Tomaten	17,50
Fusilloni con Gorgonzola e Noci große Fusilli mit Gorgonzola und Wahnüsse an einer feinen Sahne Soße	17,90
Wahlweise mit Italienischer gebratener Bauchspeck	3,00
Linguine con Frutti di Mare flache lange Pasta mit frischen Meeresfrüchten an einer Cherry Tomatensauce	19,50
Calamarata con Fagioli e Cozze große Pasta mit Bohnen und Miesmuscheln	15,90

Secondi Piatti (Hauptgänge mit Fleisch / Fisch)

Ossobuco alla Milanese geschmorter Ossobuco von Kalb mit Safran Risotto	24,90
Tagliata di Manzo alla Griglia tranchiertes Argentinisches Roastbeef medium gebraten serviert mit Rucola gehobelten Parmesan und Cherry Tomaten	25,90
Filetto di Manzo alla Griglia regionales gegrilltes Rinderfilet dazu nach Wahl - Balsamico Jus, Pfeffersauce oder Kräuterbutter	37,90
Salmone alla Griglia gegrilltes frischer Lachsfilet	25,90

**- Wählen Sie ihre Beilage zu den Hauptgänge Rindfleisch oder Fisch
Rosmarin Kartoffeln, Hausgemachten Tagliatelle oder knackiges Gemüse**

jede weitere Beilage berechnen wir 5,90€

Dolci (Dessert)

Tiramisú con grande Poesia Hausgemachtes Tiramisú ohne Ei	7,00
Tartufo Classico affogato al Caffè e Borsci S.Marzano Schokoladen - Zabaione - Trüffel ertrunken in einem Espresso und einem Süditalienischen Dessert Likör (Borci San Marzano) serviert in einem Glas	9,50
Soufflé al cioccolato Hausgemachtes Dunkles Schokoladensoufflé	8,00

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Kellner.
Wir werden in Rücksprache mit der Küche Ihr Essen anpassen!

