



Empfehlungen der Woche vom 17. bis 22. Oktober 2017

MENU ALLA PIERO

INSALATA DI PAPERA

Dünn geschnittene Entenbrust, rosa gebraten,
an Bouquet vom Wildkräutersalat, Mousse von getrüffeltem Steinpilzen,
angemacht mit reduziertem Himbeeressig und Olivenöl

RISOTTO GAMBERI E LIMONE

Risotto mit rotem Fleisch von Tiefseegarnelen aus Mazara (Sizilien),
mit feiner Zitronzeste von der Amalfiküste

PESCATRICE AL GUAZZETTO

Medaillons vom Seeteufel mit einer Soße von frischen Tomaten und Basilikum,
dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Tagesdessert oder kleiner Käseteller

4-GÄNGE-MENU PRO PERSON 46,00

3-GÄNGE-MENU PRO PERSON 37,00

WEINEMPFEHLUNG

ALS APERITIF

FERRARI BRUT Glas 0,1 cl 6,00

Weißwein

PINOT BIANCO ZUC DI VOLPE

100% PINOT BIANCO STAHLTANKS
WEINGUT VOLPE PASINI, FRIAUL

Glas 0,2 | 10,90, Flasche 0,75 | 39,00

Rotwein

CHIANTI SELEZIONE GRAN RISERVA

80% SANGIOVESE 20% MALVASIA, COLORINO, EICHENFASS
WEINGUT ORMANNI

Glas 0,2 | 14,90, Flasche 0,75 | 55,00

DA PIERO

Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und
Bedienung. Angaben ohne Gewähr.



Empfehlungen der Woche vom 17. bis 22. Oktober 2017

Vorspeisen	Kleine Portion	Große Portion
848 CARNE SALADA Dünne Scheiben vom mageren gewürzten und vorgetrockneten rohen Bio-Rinderhüftsteak aus Piemont mit Parmesanflocken und Rucola, angemacht mit Zitronen Vinaigrette aus Gargano		14,00
851 INSALATA DI PAPERA Dünn geschnittene Entenbrust rosa gebraten an Bouquet vom Wildkräutersalat, Mousse von getrüffeltem Steinpilzen, angemacht mit reduziertem Himbeeressig und Olivenöl		15,00
864 INSALATA DI CALAMARI Gegrillte Streifen vom Tintenfisch mit Kräuter und Olivenöl auf Rucola-Bett und Cherry-Tomaten, angemacht mit reduziertem Himbeeressig		14,00
884 PORCINI TRIFOLATI Frisch gebratene Steinpilze mit Olivenöl und Kräutern		17,00
 Nudeln		
1002 RISOTTO GAMBERI E LIMONE Risotto mit rotem Fleisch von Tiefseegarnelen aus Mazara (Sizilien) mit feiner Zitronzeste von der Amalfiküste		17,00
1043 TAGLIATELLE AI PORCINI Bandnudeln mit frisch gebratenen Steinpilzen, Kräuter und Parmesan		17,00
1062 VARIAZIONE DI RAVIOLI AL TARTUFO Variation von Raviolis und Tortelloni mit verschiedener Füllung, geschwenkt mit Butter auf Trüffelschaum		19,00
 Fleisch		
1203 BISTECCA FIORENTINA Fiorentina (Rindersteak mit Knochen von der italienischen Rasse Fassone oder Podolica) gegrillt, am Tisch tranchiert, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison für 1 bis 4 Personen	pro Kg	66,00
1230 CODA ALLA VACCINARA Geschmorter Ochschwanz nach römischer Art, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison		24,00
1253 KARRE DI AGNELLO AL PRIMITIVO DI MANDURIA Lammkarre aus 6 Rippchen geschnitten, gebraten auf süßer Primitivo Rotweinsauce, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison		28,00
 Fisch		
1610 SOGLIOLA AL BURRO Seezunge in Butter gebraten, dazu gemischter Salat		ab 26,00
1655 FILETTO DI BRANZINO ALLA CONTADINA Wolfsbarschfilet mit feinen Kräutern und Parmesan gratiniert auf grünem Spargel und Trüffelschaum		28,00
1682 PESCATRICE AL GUAZZETTO Medaillons vom Seeteufel mit einer Soße von frischen Tomaten und Basilikum, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln		26,00

Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Angaben ohne Gewähr.