



Empfehlungen der Woche vom 22. bis 27. August 2017

## MENU ALLA PIERO

### CARPACCIO DI ZUCCHINI CON GAMBERI

Carpaccio von der rohen Zucchini mit gratinierten Garnelen,  
angemacht mit Zitronen-Vinaigrette von der Amalfiküste

\*\*\*

### CANNELLONI DI MANZO E BUFALA

Cannelloni mit Bio-Rindfleisch und Büffelmozzarella gefüllt,  
gratiniert mit Parmesan und Butter auf Tomatencremesoße

\*\*\*

### MEDAGLIONI DI PESCATRICE ALLE ERBE IN CROSTA

Medaillon vom Seeteufel mit Kräuter-Kartoffelkruste auf geschmorter Paprika und  
Aubergine mit Tomatensoße

\*\*\*

### DESSERT

Tagesdessert oder kleiner Käseteller

**4-GÄNGE-MENU PRO PERSON 46,00**

**3-GÄNGE-MENU PRO PERSON 37,00**

## WEINEMPFEHLUNG

### ALS APERITIF

**FERRARI PERÉ Glas 0,1 cl 6,00**

### Weißwein

#### SYLVANER

100 % SYLVANER STAHLTANKS  
WEINGUT PACHERHOF, SÜDTIROL, ITALIEN  
Glas 0,2 l 9,90, Flasche 0,75 l 36,00

### Rotwein

#### NEGROAMARO

100 % NEGROAMARO, EICHENFASS  
WEINGUT MILLEUNA  
Glas 0,2 l 8,00, Flasche 0,75 l 29,00

**DA PIERO**

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



## Empfehlungen der Woche vom 22. bis 27. August 2017

<b>Vorspeisen</b>	Kleine Portion	Große Portion
805 <b>ARROSTO DI VITELLO AL TARTUFO</b> Dünn geschnittenes Kalbfleisch, rosa gebraten, mit Steinpilzen, Trüffelcreme gefüllt auf Wildkräutersalat und reduziertem Himbeeressig		<b>14,00</b>
818 <b>INSALATA DI GAMBERI E TONNO</b> Gebratene Garnelen und frisch gewürfeltes Thunfischfilet auf Wildkräuter- salatbett und Tomaten, angemacht mit reduziertem Himbeeressig und Olivenöl		<b>14,00</b>
872 <b>CARPACCIO DI ZUCCHINI CON GAMBERI</b> Carpaccio von der rohen Zucchini mit gratinierten Garnelen, angemacht mit Zitronen-Vinaigrette von der Amalfiküste		<b>14,00</b>
884 <b>PORCINI TRIFOLATI</b> Frisch gebratene Steinpilze mit Olivenöl und Kräutern		<b>16,00</b>
894 <b>FEGATO GRASSO</b> Gänsestopfleber gebraten an gebratenen roten Zwiebeln aus Acquaviva (Apulien) mit reduziertem Himbeeressig		<b>17,00</b>
<b>Nudeln</b>		
1021 <b>CANNELLONI DI MANZO E BUFALA</b> Cannelloni mit Bio-Rindfleisch und Büffelmozzarella gefüllt, gratiniert mit Parmesan und Butter auf Tomatencremesoße		<b>13,00</b>
1042 <b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> Feine Bandnudeln geschwenkt mit Butter und Julienne von frischen schwarzen Sommertrüffeln mit Parmesan		<b>23,00</b>
1043 <b>TAGLIATELLE AI PORCINI</b> Bandnudeln mit frisch gebratenen Steinpilzen, Kräuter und Parmesan		<b>16,00</b>
<b>Fleisch</b>		
1214 <b>FILETTI DI CONIGLIO</b> Kaninchenrückenfilet mit toskanischem Speck gebraten auf Wildkräuter Salat, Oliven-TomatenTapenade, dazu Rosmarinkartoffeln		<b>21,00</b>
1255 <b>SCALOPPA DI VITELLO AL TARTUFO</b> Kalbsschnitzel mit frischem schwarzem Sommertrüffel-Parmesan-Mantel, Weißweinssoße, Kartoffeln und Gemüse		<b>27,00</b>
1284 <b>CAPPELLO DI PRETE BRASATO</b> Bürgermeisterstück vom Fassone-Rind aus Piemont, 18 Stunden bei Niedrig- Temperatur langsam geschmort in Rotweinssoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison		<b>22,00</b>
<b>Fisch</b>		
1610 <b>SOGLIOLA AL BURRO</b> Seezunge in Butter gebraten, dazu gemischter Salat		ab <b>26,00</b>
1665 <b>MEDAGLIONI DI PESCATRICE ALLE ERBE IN CROSTA</b> Medaillon vom Seeteufel mit Kräuter-Kartoffelkruste auf geschmorter Paprika und Aubergine mit Tomatensoße		<b>25,00</b>
1701 <b>BRANZINO IN CROSTA</b> Filet vom Wolfsbarsch mit getrüffeltem Pfifferling-Mantel gratiniert, dazu Rosmarinkartoffeln		<b>28,00</b>

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