



Empfehlungen der Woche vom 24. bis 29. April 2018

MENU ALLA PIERO

CARNE SALADA

Dünne Scheiben vom mageren gewürzten und vorgetrockneten rohen Bio-Rinderhüftsteak aus Piemont mit Parmesanflocken und Rucola, angemacht mit Original Carpaccio Soße

VARIAZIONE DI RAVIOLI

Variation von Ravioli und Tortelloni mit verschiedener Füllung, geschwenkt mit Butter, Salbei und Parmesan

MEDAGLIONI DI PESCATRICE AL TARTUFO IN CROSTA

Frische Seeteufel-Medaillons mit getrüffeltem Kartoffelkruste auf gratiniertem Braunschweiger Spargel

DESSERT

Tagesdessert oder kleiner Käseteller

4-GÄNGE-MENU PRO PERSON 46,00

3-GÄNGE-MENU PRO PERSON 37,00

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

COLAVENTO

100 % MALVASIA STAHLTANKS
WEINGUT CONTI ZECCA, APULIEN

Glas 0,2 l | 8,50, Flasche 0,75 l | 30,00

Rotwein

CANNONAU DI SARDEGNA MAMMUTHONE

100 % CANNONAU BARRIQUE
WEINGUT SEDILESU

Glas 0,2 l | 8,90, Flasche 0,75 l | 30,00



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



Empfehlungen der Woche vom 24. bis 29. April 2018

| Vorspeisen | | Kleine Portion | Große Portion |
|-------------------|--|----------------|---------------|
| 810 | PARMIGIANA DI MELANZANE Auberginenaufauf mit Tomatensoße und Büffelmozzarella überbacken | | 10,00 |
| 848 | CARNE SALADA Dünne Scheiben vom mageren gewürzten und vorgetrockneten rohen Bio-Rinderhüftsteak aus Piemont mit Parmesanflocken und Rucola, angemacht mit Original Carpaccio Soße | | 14,00 |
| 860 | ASPARAGI GRATINATI E PROSCIUTTO 1 Pfund frischer Braunschweiger Spargel mit Parmesan und Butter gratiniert, dazu Parmaschinken | | 15,00 |
| 867 | CAPELANTE E ASPARAGI Jakobsmuscheln mit toskanischem Speckmantel gebraten, auf Braunschweiger Spargel mit einer Gemüsebrunoise-Vinaigrette | | 17,00 |
| Nudeln | | | |
| 1000 | SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti mit frischen wilden Venusmuscheln an Weißweinsauce und Tomaten | | 13,00 |
| 1058 | TAGLIATELLE CON SPUGNOLE Bandnudeln geschwenkt mit frischen gebratenen Morcheln in getrüffelnder Madeirasauce und Parmesan | | 19,00 |
| 1062 | VARIAZIONE DI RAVIOLI Variation von Ravioli und Tortelloni mit verschiedener Füllung, geschwenkt mit Butter, Salbei und Parmesan | | 14,00 |
| 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 |
| 1250 | VITELLO CON PATATE IN CROSTA AL TARTUFO Medaillons vom Kalbsfilet mit einer Trüffel-Kartoffel-Kruste auf gratiniertem Braunschweiger Spargel | | 34,00 |
| 1268 | FILETTO PIEMONTESE Gegrilltes Filet vom italienischen Bio-Rind Fassone aus Piemont, mit getrüffelnder Madeira-Morchelsauce, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln | | 36,00 |
| Fisch | | | |
| 1603 | CALAMARI ALLA PUGLIESE Frischer Tintenfisch mit Kräuter in Tomatensoße geschmort, dazu gemischter Salat | | 23,00 |
| 1610 | SOGLIOLA AL BURRO Seezunge in Butter gebraten, dazu gemischter Salat | ab | 26,00 |
| 1623 | MEDAGLIONI DI PESCATRICE AL TARTUFO IN CROSTA Frische Seeteufel-Medaillons mit getrüffelnder Kartoffelkruste auf gratiniertem Braunschweiger Spargel | | 33,00 |
| 1633 | MISTO PESCE GRATINATO Fisch-Variation mit feinen Kräutern und Parmesan gratiniert, Tomatenconfit, dazu gemischter Salat | | 26,00 |



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