



Empfehlungen der Woche vom 12. bis 17. Dezember 2017

## MENU ALLA PIERO

### ARROSTO DI VITELLO

Kalbsnackchen mit Niedrig-Temperatur, 64 Grad 24 Stunden, gegart,  
hauchdünn geschnitten, mit Rucola und Original Carpaccio-Soße

\*\*\*

### TAGLIATELLE AI PORCINI

Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen, Kalbsbraten-Rahmsoße und Parmesan

\*\*\*

### BRANZINO AL TARTUFO

Wolfsbarschfilet gefüllt mit Spinat auf Trüffelschaum,  
dazu Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### DESSERT

Tagesdessert oder kleiner Käseteller

**4-GÄNGE-MENU PRO PERSON 46,00**

**3-GÄNGE-MENU PRO PERSON 37,00**

## WEINEMPFEHLUNG

### Weißwein

#### SAUVIGNONS ZUC DI VOLPE

100% SAUVIGNONS BLANC STAHLTANKS  
WEINGUT VOLPE, PASINI, FRIAUL

Glas 0,2 l | 9,90, Flasche 0,75 l | 39,00

### Rotwein

#### PRIMITIVO

100% PRIMITIVO BARRIQUE  
WEINGUT ATTANASIO, APULIEN,

Glas 0,2 l | 13,20, Flasche 0,75 l | 49,00



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



## Empfehlungen der Woche vom 12. bis 17. Dezember 2017

<b>Vorspeisen</b>	Kleine Portion	Große Portion
<b>883 VITELLO TONNATO RIVISITATO</b> Neu Vitello Tonnato! Dünne Scheiben von rosa gebratener Kalbssemerolle mit Thunfisch-Creme gefüllt, auf Wildkräutersalat mit reduziertem Himbeeressig und Olivenöl		<b>13,00</b>
<b>886 PROSCIUTTO E BURRATA</b> Frischer Kuhmilchkäse mit einer kernigen Sahnefüllung aus Apulien mit Kirschtomaten, Olivenöl und Parmaschinken		<b>14,00</b>
<b>887 CARPACCIO DI CERVO</b> Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Hirschrücken mit Wildkräutersalat, angemacht mit reduziertem Himbeeressig, Olivenöl und Parmesan		<b>16,00</b>
<b>898 ARROSTO DI VITELLO</b> Kalbsnackens, mit Niedrig-Temperatur, 64 Grad 24 Stunden, gegart, hauchdünn geschnitten, mit Rucola und Original Carpaccio-Soße		<b>15,00</b>
 <b>Nudeln</b>		
<b>1038 SPAGHETTI ALLA MARINARA</b> Spaghetti mit Streifen vom frischen Sepia, Kräuter, Weißwein und feiner Zeste von Orangen und Zitronen aus Apulien		<b>14,00</b>
<b>1039 TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> Hausgemachte Bandnudeln geschwenkt mit Trüffelbuttersoße, frischen, schwarzen Wintertrüffeln und Parmesan		<b>27,00</b>
<b>1093 TAGLIATELLE AI PORCINI</b> Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen, Kalbsbraten-Rahmsoße und Parmesan		<b>14,00</b>
 <b>Fleisch</b>		
<b>1203 BISTECCA FIORENTINA</b> 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	<b>66,00</b>
<b>1247 SCOTTATA DI VITELLO ALLA RUCOLA</b> Kalbsschnitzel, gegrillt auf Rucolabeet mit Balsamico und Parmesanscheiben, dazu Kartoffeln und Gemüse		<b>23,00</b>
<b>1266 FILETTO DI FASSONE CON SCALOGNO</b> Filet vom italinischen Bio-Rind, Fassone aus Piemont, mit Schalottenkruste auf Rotweinssoße, dazu Mangold und Rosmarinkartoffeln		<b>33,00</b>
 <b>Fisch</b>		
<b>1610 SOGLIOLA AL BURRO</b> Seezunge in Butter gebraten, dazu gemischter Salat		ab <b>26,00</b>
<b>1675 FILETTO DI SALMONE</b> Lachsfilet gebraten mit Kräuterkruste auf Gelbe Bete Carpaccio und Wildkräuter, angemacht mit leichter Senfvinaigrette		<b>24,00</b>
<b>1699 BRANZINO AL TARTUFO</b> Wolfsbarschfilet gefüllt mit Spinat auf Trüffelschaum, dazu Rosmarinkartoffeln		<b>27,00</b>



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