

SPEISEN


Antipasti freddi e caldi
Kalte und warme Vorspeisen
Carpaccio di Manzo Biologico 13,50

Rohes Carpaccio vom ital. Bio-Rind, hauchdünn geschnitten, mit Olivenöl, Zitrone, Salz, Pfeffer, Rucola und Parmesanscheiben ^(1,2)

Vitello Tonnato 11,50

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern ^(1,2,3,4)

Caprese 9,50

Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum ^(1,2)

Antipasto Misto dello Chef 14,00

Verschiedene Vorspeisen nach Art des Chefs, mit Fisch, Fleisch und Gemüse ^(1,2,3,4,5)

Scampi alla Erbe 13,00

Garnelen mit gebratenen Kräutern ^(2,4,6,7,8)

Zuppa di Pomodoro 6,50

Tomatencremesuppe ^(1,2,4,6)

Zuppa del Giorno ab 6,50

Tagessuppe

Bruschetta alla Pugliese 6,50

4 Stück Bruschetta mit Rucola, Tomaten, Olivenöl und Knoblauch ^(2,6)

Pasta - Nudelgerichte
Linguine Pescatrice e Gamberi 13,00

Schmale Bandnudeln mit Garnelen, gewürfeltem Seeteufel, Kräutern und Tomatensauce ^(2,4,6,15)

Lasagne al Forno 10,00

Breitbandnudelaufbau mit Fleischsauce, Schinken und Käse überbacken ^(1,2,4,12,15)

Ravioli alla Crema di Pomodoro 11,00

Nudeltaschen gefüllt mit Käse und Spinat an Tomatencremesauce ^(1,2,4,6,13,14,15,16,17)

Insalate - Salate
Insalata Mista 6,00

Gemischter Salat ^(2,4,5,6)

Rucola e Pomodori 8,00

Rucola und Tomaten mit Parmesankäse, ^(2,5)

Für unsere kleinen Gäste
Kleine Portion Spaghetti 4,50

mit Fleisch- oder Tomatensauce ^(1,2,3,4,12,15)

Kleines Kalbsschnitzel 12,00

gegrillt, mit Kartoffeln ^(2,7,8)

Secondi Piatti - Hauptgerichte
Filetto di Manzo Biologico alla Griglia 29,00

Frisches, gegrilltes Rinderfilet vom ital. Bio-Rind (Fassone aus Piemont), ca. 190 g ^(1,2,4,6,7,8,17,18,19)

Fettina di Vitello ai Ferri 21,00

Kalbsschnitzel, gegrillt ^(1,2,4,6,7,8,17,18,19)

Saltimbocca alla Romana 23,00

3 Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce ^(1,2,4,6,7,8,10,11,13,14,15,16,17,18,19,20)

Filetto di Manzo al Gorgonzola 26,00

Rinderfilet mit pikanter Gorgonzolasauce ^(1,2,4,6,7,8,13,14,16,17,18,19)

Bistecca all' Italiana 22,50

Dünn gegrilltes Hüftsteak vom ital. Bio-Rind (Fassone aus Piemont), ca. 200 g ^(1,2,4,6,7,8,13,14,16,17,18,19)

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln, frischem Gemüse der Saison und hausgebackenem Brot serviert.

Gamberoni alla Griglia 22,50

Gegrillte Riesengarnelen mit einem gemischten Salat ^(1,2,4,5,6,7,8)

Wir haben jeden Tag frischen Fisch. Bitte fragen Sie unsere Kellner nach den Tagesangeboten. Der Fisch wird nach Tagespreisen berechnet.

- 1 Lactose
- 2 Pfeffer, Salz
- 3 Spuren von Eiern
- 4 Spuren von Zwiebeln, Sellerie, Möhren, Petersilie
- 5 Essig
- 6 Knoblauch
- 7 Rosmarin
- 8 Salbei
- 12 Steinpilzspuren

- 13 Säureregulator
- 14 Zitronensäure
- 15 Gluten
- 16 Lab
- 17 Konservierungsmittel
- 18 Dextrose
- 19 Antioxidationsmittel
- 20 Weißwein

Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.
Stand: Januar 2018

DA PIERO

Salzdahlumer Straße 301 · 38126 Braunschweig
Telefon (05 31) 4 35 98 + 2 62 14 48 · Telefax (05 31) 2 62 15 29
www.da-piero-bs.de · info@da-piero-bs.de