



Lunch

Freitag, 26.11.2021

von 11.30 bis 14.30 Uhr

Folgende Menüs zur Auswahl

Antipasti: Polenta e Porcini

Gebratene Steinpilze auf Polenta

Menü I: Plin di Faraona al Sugo D'Arrosto

11,50

Hausgemachte Plin Pasta mit Perlhuhnbrust Füllung in feiner Bratenjus

Menü II: Straccetti di Manzo alla Griglia con Patate al forno

12,50

Feine Rinderscheiben vom Grill mit Kartoffeln aus dem Ofen

Menü III: Pizza Rossa con Prosciutto e Uovo

10,50

Pizza aus dem Steinofen mit Tomatensoße von San Marzano Tomaten, gekochtem Schinken und Spiegelei

buonappetito

MOZZAMO WEINEMPFEHLUNG

Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC

0,1 3,50€ / 0,2 6,50€

TenutaCasate, Friaul

Quitte und Orange, zartwürzig, rund mit feiner Mineralik

Wochenkarte

Zuppa

Crema di Patate e Tartufo 9,50
Getrübefelte feine Kartoffel Creme Suppe

Antipasti

Carciofo Ripieno alla Napoletana 14,50
Artischocke nach neapolitanischer Art gefüllt mit Ricotta und Schinken

Tonno Tataki 17,50
Frischer Thunfisch in Sashimi Qualität mit karamellisierten Apfel und roten Zwiebeln

Pasta

Cappellacci Ripieni di Zucca con Blu di Bufala e Amaretti 16,50
Cappellacci Pasta mit Kürbis- und Büffelmilch Gorgonzola Füllung und Amaretti

Risotto alla Pescatora 17,50
Risotto mit Garnelen, Calamari, Oktopus und Venusmuscheln

Pesce

Salmon in Crosta di Pistacchi 25,50
Tranche vom Bio Lachs in Sashimi Qualität mit Pistazien Kruste, dazu Gemüse und Kartoffeln

Filetto di Luccio Perca Selvatico alla Mediterranea 24,50
Filet vom frischem Zander Wildfang nach Mediterraner Art, dazu gebratene Kartoffeln

Carne

Schiena di Cervo 25,50
Hirschlende an feiner Sauce, dazu Kürbispüree und gebratene Artischocken

Guancia di Vitello 20,50
Geschmorte Kalbsbacken in eigener Sauce, dazu gratinierte Polenta und Gemüse

Pizza

Pizza Capricciosa Rivisitata 15,50
Pizza aus dem Steinofen mit Artischocken, Oliven, Kräuterseitling und Schinken

Dolce

Cassata alla Siciliana 9,50
Hausgemachte Sicilianische Torte

Selezione di Formaggio 8,50
Italienische Käsevariation

