PIATTI DELLA SETTIMANA

CICCHETTI

Carpaccio di fichi 12
Feige | Pistazie | Burrata | Frisée

PRIMO

Pappardelle al ragù d'anatra 18
Entenragout | Rotwein | Soffritto

SECONDO

Gamberoni su crema di zucca 23
Garnelen | Pancetta | Kürbiscreme | Spinat

VINO DELLA SETTIMANA

BIANCO

	0,1l	0,25l	0,5l	1l
Lance Inzolia Cantine Paolini IGP Terre Siciliane, Italien	**4,5**	**11**	**22,5**	**31**

ROSSO

	0,1l	0,25l	0,5l	1l
Appassimento Rosso Cantina di Negrar IGT Veneto, Italien	**4,5**	**11**	**22,5**	**31**

LIEBER PASTA IM COSÍ

ALS GAR KEIN SEX

CICCHETTI

VENEDIGS KLEINE HÄPPCHEN SIND UNSERE ANTIPASTI,
PERFEKT ZUM TEILEN UND DURCHPROBIEREN.

Vorspeisenplatte:
Für 2 Personen 28
Inkl. 1x Pane
Für 4 Personen 52
Inkl. 2x Pane

PESCE

Sarde in saor 9 *Veneto*
Frittierte Sardellen | Zwiebel | Rosinen | Pinienkerne

Gamberi fritti 12 *Puglia*
Frittierte Garnelen | Fenchel | Orange | Avocado

Gamberi di fiume 12 *Veneto*
Flusskrebse | Südtiroler Speck | Jalapeño | Limette

CARNE

Vitello tonnato 12 *Piemonte*
Kalbsfleisch | Kapern | Thunfischcreme

Coccoli e prosciutto 12
Toscana
Prosciutto di Parma 24M | Ricotta
Coccoli (Toskanische frittierte Teigbällchen)

Tartare di manzo 18 *Piemonte*
Rinderfilet | Rote Zwiebel | Kapern
Cornichons | Eigelb-Emulsion

VEGETARIANO

Pecorino al forno 12 *Toscana*
Überbackener Pecorino | Walnüsse | Honig

Cannoli di melanzane 7 *Sicilia*
Ricotta | Pecorino | Granatapfel | Minze

Carpaccio di zucchine 8 *Veneto*
Zucchini | Minze | Parmesan | Pinienkerne

Ricotta montata 7 *Sicilia*
Aufgeschlagene Ricottacreme | Salsa Verde | Pinienkerne

Zeppole alle zucchine 8 *Campania*
Zucchiniküchlein | Yougurt Dip

Olive 4,5 *Liguria*
Marinierte Oliven

BROT UND ÖL – 2 EURO

PASTA

Pici al ragu bianco 18 *Toscana*
Salsiccia | Kalbsragout | Rosmarin

Bucatini all´amatriciana 17 *Roma*
Guanciale | Pecorino | Tomatensoße | Peperoncini

Bucatini con le sarde 18 *Sicilia*
Fenchel | Tomate | Safran | Sardellen | Pinienkerne | Rosinen | Semmelbrösel

Mezze Paccheri alla Norma 18 *Sicilia*
Frittierte Aubergine | Basilikum | Ricotta salata

SECONDI

Peposo 26 *Toscana*
Geschmortes Rind in Pfeffer und Rotwein | Kartoffelpüree

Salmerino al forno 8 / *100g* *Lombardia*
Rohgewicht - Es wird immer zu gunsten des Gastes abgerundet
Saibling | Tomaten | Kartoffel

Parmigiana di melanzane 17 *Campania*
Aubergine | Tomate | Scarmozza | Parmesan

DOLCE

Tiramisú 7 *Veneto*
Wie man es kennt, nur besser

Torta della nonna 8,5 *Toscana*
Pinienkernkuchen mit Zitrone | Vanilleeis

Affogato 6 *Piemonte*
Espresso | Vanilleeis

Salsiccia di cioccolato 8 *Sicila*
Keks | Pistazie | Haselnuss | Schokolade | Himbeer

CONTORNI

Spinaci 5
Gedünsteter Spinat

Insalata mista 5
Beilagensalat

Patate fritte 5
Pommes | Petersilie | Grana Padano

Purè di patate 5
Kartoffelpüree

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gern an unser Personal.