

Dein Restaurantname

Cucina Italiana dal cuore

Antipasti

Unsere Vorspeisen – frisch zubereitet

Bruschetta Classica 8,90

Geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomaten, frischem Basilikum und nativem Olivenöl

Antipasto della Casa 16,90

Auswahl italienischer Salami, luftgetrockneter Schinken, mariniertes Gemüse und Büffelmozzarella

Carpaccio di Manzo 14,50

Hauchdünns geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Trüffelöl

Insalata Caprese 10,90

Büffelmozzarella und Tomaten mit frischem Basilikum und Balsamico-Reduktion

Primi Piatti

Pasta – handgemacht mit Liebe

Spaghetti Aglio e Olio 12,90

Mit Knoblauch, Peperoncino und nativem Olivenöl – einfach und perfekt

Tagliatelle al Tartufo 19,90

Frische Bandnudeln in cremiger Trüffelsauce mit Parmigiano Reggiano

Risotto ai Funghi Porcini 16,50

Cremiges Risotto mit Steinpilzen und einem Hauch Weißwein

Lasagne della Nonna 14,90

Traditionelle Lasagne mit Bolognese, Béchamel und überbackenem Mozzarella

Secondi Piatti

Hauptgerichte – aus dem Herzen Italiens

Saltimbocca alla Romana 22,90

Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce

Filetto di Manzo al Barolo 32,90

Rinderfilet in Barolo-Rotwein-Reduktion mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

Branzino al Forno 24,50

Im Ofen gebackener Wolfsbarsch mit Zitrone, Kapern und Kartoffelgratin

Ossobuco alla Milanese 26,90

Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata und Safranrisotto

Dolci

Süße Verführungen zum Abschluss

Tiramisù della Casa 8,90

Hauseigenes Tiramisù nach dem Originalrezept mit Mascarpone und Espresso

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage.

Panna Cotta mit Beerenragout 9,50

Cremige Panna Cotta mit warmem Waldbeerenragout und Minze

Kostenlose Vorlage: gastroinsider.de/speisekarten-vorlagen