

## Wechselnde Tageskarte



La Galleria

wo gutes Essen kein Luxus ist!

### Antipasti

- Burratina** mit Pfirsich und Basilikum Sorbet 15,50  
**Duetto di Carpacci-Vitello** Tonnato und Rinder Carpaccio 17,50  
**Misto Galleria** Verschiedene Vorspeisen nach „Galleria Art“ 17,50  
**Polipo arrostito** Gebratene Oktopus mit Peperoni auf Rucola 18,50  
**Insalata Estate** mit Apricose, Tomaten, Oliven, Ziegenkäse & Rote Zwiebeln auf Gazpacho 14,50  
**Carpaccio di Tonno** Thunfisch-Carpaccio mit Minze, Tropea Zwiebeln, Rucola, Parmigiano 16,50

### Pasta

- Cortecce** mit Hausgemachte Basilikumpesto 13,50  
**Fini fini** mit frischem Trüffel und Parmigiano 22,50  
**Fettuccine** mit Cremige Kalbsbolognese und Parmigiano 16,00  
**Orecchiette** mit Scharfer Hausgemachte Salsiccia und Cicoria 16,00  
**Pennette** mit gegrilltem Gemüse an Butter -Parmigiano und Rucola 17,50  
**Paccheri** mit Schwertfisch, Oliven, Kapern, Peperoni und Kirschtomate 21,00  
**Spaghetti-A.O.P.** mit Black Tiger Garnelen Kirschtomaten Tomaten und Parmigiano 23,50  
**Ravioli** mit Ziegenkäse gefüllt, Karamellisierten Tropea Zwiebel, Walnüsse und Parmigiano 18,50  
**Auf Wunsch auch Gluten frei +2€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet**

### Carne

- Faraona** Perlhuhnbrüst mit Kräuterkruste an Dijon-Senfsauce und Spargel Ravioli 27,50  
**Nodino di Vitello** Kalbskotelett mit Salbei-Butter und Fettuccine 29,50  
**Scaloppine** Kalbsmedaillon an Sorrento Zitrone-Sauce mit Salat 26,50

Alles Fleisch und Fisch Gerichte werden, wenn nicht anders beschreiben mit Tagesgemüse serviert.

### Pesce

- Tagliata di Tonno**- Gegrilltes Thunfischsteack mit Tropea Zwiebel, Parmigiano auf Rucola 29,00  
**Sogliola** Seezunghe in Butter-Salbei gebrateten mit Trüffel Panzerotti 37,50  
**Pescatrice**- Seeteufel Medaillon mit Garnelen-Pilze an Vermouth Royal Sauce 32,50

**Und viel mehr!!!**

Wir kochen alles frisch für Sie! Wenn es mal etwas länger dauert, bitten wir um Verständnis.