

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.