

Wechselnde Tageskarte



La Galleria

Essen kein Luxus ist!

Antipasti

- Vellutata** -Cremige Bärlauchsuppe mit Skrei-Häppchen 9,00
Insalatona Mit Bio-Ziegenkäse, Rote Bete, Granatapfel und Walnüssen 16,50
Capesante Gratinierte auf einem Bett aus frischem Blattspinat 19,00
Tonno Thunfischmedaillon mit Pflücksalat und gehobtem Parmigiano 17,50
Misto Galleria Variation Verschiedener Vorspeisen nach „Galleria Art“ 17,50
Burratina auf gegrillten San-Marzano-Tomaten, verfeinert mit Trüffel-Balsamico-Creme 15,50
Vitello Tonnato Zarte Kalbfleischscheiben mit klassischer Thunfisch-Kapern-Creme. 16,50
Asparagi gebratener grünen Spargel Parmigiano mit Parmaschinken 19,00

Pasta

- Paccheri** mit Rinderfiletstreifen in Scharfer Rotweinsauce und gehobtem Scamorza 22,50
Orecchiette in Aromatischem ,Gemüseragout abgerundet Bio-Ziegekäse und Taralli-Bröseln 16,50
Fini fini mit Weißem Frühlingstrüffel (Bianchetto) und gehobtem Parmigiano 25,50
Foglie mit Hummer gefüllt auf einem Ragout aus Gamberetti und Zucchini 24,50
Calamarata mit Schwertfischragout und feinem Bärlauch 19,50
Panzerotti mit Artischockenfüllung auf geschwenktem Mangold 18,50
Cortecce mit Cremiger Kalbsbolognese und Parmigiano 16,50
Rigatoni mit Birne, Walnüssen in Gorgonzola-Sauce 16,00
Pappardelle mit Steinpilzen und Frischem Bärlachpesto 19,50

Auf Wunsch auch Gluten frei +3€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet

Carne

- Kalbsleber** nach Vezzia-Art, serviert mit Fettuccine 26,50
Scaloppine di Vitello al Limone Zarte Kalbmedaillon in feiner Sorrento Zitronensauce 28,50
Filetto di Manzo Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen in Trüffelsauce und Fettuccine 37,50
Alles Fleisch und Fisch Gerichte werden, wenn nicht anders beschreiben mit Tagesgemüse serviert.

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden – sofern nicht anders angegeben – mit frischem Tagesgemüse serviert.

Pesce

- Filetti di Branzino** Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Bärlauchsauce, serviert mit Fettuccine 28,50
Sogliola in Butter-Salbei gebratene Seezunge, mit Spargel und Kartoffeln 37,50
Skrei Winterkabeljau-Loins mit Kapern in einer feinen Sorrento-Zitronensauce auf cremigem Bärlachrisotto 34,50

Wir kochen alles frisch für Sie! Wenn es mal etwas länger dauert, bitten wir um Verständnis.
Eine Auflistung der Allergene können Sie auf Verlangen einsehen.