

Wechselnde Tageskarte



La Galleria

wo gutes Essen kein Luxus ist!

Antipasti

- Burratina** mit Parmaschinken und Feigen 16,50
Insalata di mare-Meeresfrüchtesalat nach „Crotone Art“ 17,00
Porcini Gebratene Steinpilze. Auf Rucola und gehobeltem Parmigiano 17,00
Duetto di Carpacci Vitello Tonnato und Rindercarpaccio 17,50
Misto Galleria Verschiedene Vorspeisen nach „Galleria Art“ 17,50
Insalatona mit Schafkäse, Feigen und Cachwkerne 16,00

Pasta

- Fini fini** mit frischem Trüffel und Parmigiano 22,50
Fettuccine mit cremigen Kalbsbolognese und Parmigiano 16,50
Pappardelle mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Parmigiano 21,00
Paccheri Rinderfiletstreifen an scharfer Rotweinsauce und Burrata 24,50
Calamarata mit Frischem Thunfisch, Sorrento Zitrone und Sesam 22,50
Ravioli mit Ricotta-Thymian Gefüllt an Spinat-Butter und Parmigiano Sauce 18,50
Orecchiette mit Putenbruststreifen und Champignon an Cremigem-Pestosauce 16,50
Spaghetti A.O.P. mit Black Tiger Garnelen Kirschtomaten Tomaten und Parmigiano 23,50

Auf Wunsch auch Gluten frei +2€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet

Carne

- Tagliata di manzo** auf Rucola und Parmigiano 29,50
Fegato di Vitello Butter-Salbei auf Kartoffelcreme 25,50
Iberico Schweine Filet mit Pilze-Pfeffersauce und Taglierini 29,00
Faraona Perlhuhnbrust mit karamellisierter Feigen an Balsamico Sauce und Steinpilze Ravioli 29,50

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

Pesce

- Branzino** Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Gemüse 29,50
Pescatrice Seeteufel Medaillons mit Steinpilze und Taglierini 35,50
Polipo Gebratener Octopus mit Peperoni auf Kartoffelcreme und Tiroler Schinken 25,50

Und viel mehr!!!

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



La Galleria

wo gutes Essen kein Luxus ist!