

Wechselnde Tageskarte



La Galleria

„Gutes Essen kein Luxus ist!“

Vitello Tonnato 16,50

Crocchette vom Kabeljau 3 St. mit Peperoni Aioli 40,50

Misto Galleria Verschiedene Vorspeisen nach „Galleria Art“ 17,50

Parmigiana di Zucchini Zucchini Auflauf nach „Parmigiana Art“ 13,50

Carpaccio di manzo mit Gebratene Steinpilze, Rucola und gehobeltem Parmigiano 19,50

Caprino Lauwarm Ziegenkäse mit Walnüssen, und Valtellina Honig-Heidelbeercreme auf Salat 16,50

Pasta

Fini fini mit frischem Trüffel und Parmigiano 22,50

Rigatoni mit Feigen, Walnüssen und Gorgonzola 17,50

Fettuccine mit cremigen Kalbsbolognese und Parmigiano 16,50

Pappardelle mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Parmigiano 21,00

Calamarata mit Frischem Thunfisch, Sorrento Zitrone und Sesam 22,50

Paccheri mit Rinderfiletstreifen an scharfer Rotweinsauce und Burrata 24,50

Misto di Ravioloni mit Verschiedener Füllung an Thymianbutter und Parmigiano 18,50

Fileja nach „Tropea Art“ mit Hausgemachte Nduja und Zwiebel verfeinert mit Pecorinokäse 16,00

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

Carne

Filetto di Fassona Rinderfilet aus Piemonte-

mit Steinpilzen und einer Rotweinreduktion, dazu Trüffelpanzerotti 38,50

Iberico Schweine Filet mit Pilz-Pfeffersauce und Taglierini 29,00

Petto di Anatra Entenbrust rosa gebraten mit karamellisierter

Pflaume an Balsamico Sauce und Steinpilze Ravioli 29,50

Bistecca alla Fiorentina

T-Bone Steak mit Rosmarinkartoffel, Salat und Peperoni-Aioli 38,50

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

Sogliola alla Fiorentina Seezunge auf „Toskanische Art“ mit Blattspinat 37,50

Polipo arrostito- 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.