



ANTIPASTI

ROTE BEETE APFELSALAT 17,5

Mit Karamel. Ziegenkäse , Wildkräuter & Mango

GEFÜLLTE AVOCADO 14,5

Mit Flusskrebse & Senf Dill Vinaigrette

VITELLO TONNATO 17,5

Kapernäpfel , Mayo-Thunfischcreme

INSALATA MISTA 7,5

Balsamico Toma/Gurke/Fenchel

ANTIPASTO VERONA FÜR 2 PER 24,9

eingelegetes , Vitello , Pulpo , Gemüse

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 21,5

auf Safransoße

GÄNSE-MOUSSE DÖIE 19,9

Butter Brioche , Preiselbeeren

PARMA MELONE 17,5

Cantaloup Melone , Parmaschinken

PRIMI

Unsere Klassiker wie : Lasagne Carbonara oder Gnocchi bieten wir ebenfalls an , solange Verfügbar !

TAGLIOLINI AL TARTUFO 23,9

Mit frischem Trüffel in Trüffelcreme / Sommetrüffel

FETTUCCINI A.O.P GAMBAS 19,5

Aglio Olio Peperoncino Gambas

TORTELLONI SALMONE 18,5

Safransauce , gebratener Lachs

RIGATONI SALSICCIA 18,5

Taggiasca Olive , Ndjua

SECONDI

LAMMKARRE MIT KRÄUTER 35,5

auf Pürre & Gemüse

LACHSSCHNITTE POMMERY 27,5

auf mariniertem Rotkohl , Senfschaum

*Individuelle Ergänzungen oder Änderungen servieren wir mit Freude ! Aufpreis **ab 3,90 €***

NINO'S ÜBERRASCHUNGS DEGUSTATIONS MENÜ (AB 2 PERSONEN)

Menü aus dem Bauchgefühl , 5 Gang

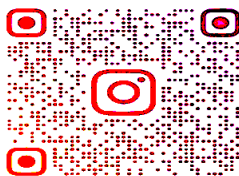
Nino entscheidet

Teilen Sie **nur Allergene** wenn vorhanden **mit !**

Änderungen / Wünsche sind leider im Überraschungsmenü **nicht möglich !**

Beinhaltet Fisch & Fleisch , Tier & Milchprodukte

80,50 €



FRATELLIVERONA

folgt uns & markiert uns

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder direkt den Koch , wechselnde Speisekarte

DOLCI

CREME BRÛLLE MIT HAUSGEM ORANGEN SORBET 8,5
SCHOKOSOUFFLE MIT PISATZIENKERN AN SALZKARAMELLEIS 11,5
HAUSGEMACHTE CASSATA SICILIANA 9,5

KLEINE DESSERT GLÄSSCHEN EINZELN 4,9

Tiramisu Creme brûlée Mouse au Choccolate Mandelsemifreddo
DUETTO – TRIOLOGIE – QUARTETT
AFFOGATO VANILLE- EIS GETAUCHT IM ESPRESSO 4,9
ITAL.KÄSEAUSSWAHL MIT FEIGEN-SENF 14,0

VINO

PINOT BIANCO SCHRECKBICHL 10, 50
Vollmundig eleganz frische Säure,
GRILLO AUS SIZILIEN 9,5
Harmonisch frisch Säurearm fruchtig exotisch
SOAVE CLASSICO 7,9
Weich fruchtig Säurearm
LANGHE ARNEIS 10,9
Frisch & unaufdringlich kräftig rund

MONTEPU.SANGIOVES 10,9
Würig, weich & kräftig Beerig
NERO D'AVOLA 9,5
Kräftiger Beerig würzig
ROSSO VERONESE 9,5
Vollmundig, weiche Tanninen, eleg. samtig, Kräftig
BOLGHERI ROSSO 13,0
kräftiger Rotwein, weiche tannine

APERETIVO

PORNSTAR MARTINI 9,9 NEGRONI 8,9 ESPRESSO MARTINI 10,5
LAMBRUSCO FRIZZANTE SECCO 0,1 6,5
APEROL SPRITZ / HUGO / LILLET 8,0 HUGO ALKOHOLFREI 9,5
PROSECCO 5,5 MARTINI 5,5 SAN BITTERINO 4,5
KIR ROYAL 6,9 BELLINI-COCKTAIL 7,9
ALKOHOLFREIER COCKTAIL 6,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO / AQUA PANNA 0,25 - 3,8
SAN PELLEGRINO / AQUA PANNA 0,75 - 7,5
APFELSCHORLE 0,2 - 3,5
FANTA / COLA / COLA Z / SPRITE 0,2 3,5
ORANGENSAFT / APFELSAFT 0,2~ 4,0
TONIC / WILDBEERY / BITTER LEMON 0,2 4,0

BIERE VOM FASS & FLASCHE

0,33 ALKOHOLFREIES BITBURGER 0,0% 3,6
0,33 BOLTEN ALT BIER 3,6
0,33 PILS ALKOHOLFREI 0,0% 3,6
0,33 PERONI NASTRA AZZURO 3,6
0,5 BENEDIKTINER WEIZEN-WEISSBIER 5,2
0,5 ALKOHOLFREIES WEIZEN 5,2
0,2 BITBURGER VOM FASS 2,9
0,4 BITBURGER VOM FASS 5,5

DIGESTIVE & CAFÉ

AMARO NONNINO 6,5
AVERNA RAMAZOTTI CYNAR FERNETT, AMARO DEL CAPO 5,5
LIMONCELLO / MELONCELLO 5,5
GRAPPA (AM TISCH) AB 6,5
VECCHIA ROMANGA 5,5
ESPRESSO 2,6 | ESPRESSO MACCHIATO 2,8 | CAFÉ & MILCH 2,8
CAPPUCCINO 3,2 | ESP MIT SCHUSS 4,9

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder
direkt den Koch , wechselnde Speisekarte



NINO'S TAGES EMPFEHLUNGEN

GÄNSEKEULE ODER BRUST 36,5 DAZU

BRATAPFEL | MARONEN | ROTKOHL | KLOSS | GÄNSE-ORANGENJUS

SOLANGE DER VORRAT REICHT !

FISCHSUPPE NACH ART DES HAUSES 19,5

TATAKI VOM SASHIMI THUNFISCH AUF STRACCIATELLACREME 21,9

**GETRÜFFELTES RINDERTARTAR MIT ONSEN EI , TRÜFFELKAVIER &
TRÜFFEL 19,5**

PULPO TENTAKEL AUF PÜRRE & BEILAGENSALAT 33,5

**ROSA GEGARTES RINDERFILET MIT GEMÜSE & PÜRRE
34,9**

**PAPPARDELLE MIT HIRSCHGULASCH PREISELBEEREN &
ZARTBITTERSCHOKOLADE 23,9**

RAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG IN BUTTER & SALBEI 18,0

**RAVIOLI GEFÜLLT MIT APFELROTKOHL & MARONEN IN GÄNSEJUS &
GÄNSERAGOUT 23,9**

WACHTELBRUST AUF PÜRRE & GEMÜSE 29,5

WILDFANG-STEINBUTT FILET AUF GRÜNEM RISOTTO 36,5

HIRSCHRÜCKEN MIT PREISELBEEREN ROTKOHL & PÜRRE 46,5

GANZE SEEZUNGE CA 700/800 GRAMM 46,-

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder
direkt den Koch , wechselnde Speisekarte

WEISSER TRÜFFEL AUS ALBA

AM TISCH GEWOGEN & GEHOBELT !

**POCHIERTES CREMIGES EI MIT LUFTIGEM KARTOFFEL-
ESPUMA & ALBA TRÜFFEL 27,5**

**CARPACCIO VOM GAMBERO ROSSO , SIZILIANISCHE
ROTGARNELE AUS MAZARA MIT OLIVENÖL &
ZITRONENZESTE , FEINER ALBA TRÜFFEL 40,5**

(MEER & ERDE , SÜSSE & UMAMI) TIPP !

**RINDERTARTAR MIT ONSEN EI , TRÜFFEL KAVIER & ALBA
TRÜFFEL CA 3 GRAMM 37,5**

**FEINE EIERBANDNUDEL ` ALFREDO ` IN BUTTER
GESCHWENKT & MIT PARMESAN CREMIG GERÜHRT +
ALBA TRÜFFEL 9,50 / GRAMM + 4,50 € PASTA**

**CREMIGES VANILLE-EIS MIT HONIG & ALBA TRÜFFEL
14,0**

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder
direkt den Koch , wechselnde Speisekarte