

Wechselnde Tageskarte



La Galleria

Antipasti

Parmigiana Auberginen Auflauf 14,50

Burratina mit Pfirsich und Basilikum Sorbet 15,50

Calamaretti mit Peperoni und Datteltomaten gebratene auf Salat 17,00

Duetto di Carpacci-Vitello Tonnato und Rinder Carpaccio 17,50

Carpaccio di Tonno mit Marinierten Garnelen, Tropea Zwiebel, Minze, und Kirschtomaten 18,50

Antipasto del Ghiottone

mit Büffelburrata, Fichsalat, Parmaschinken, getrocknete Tomaten, Oliven und Grill Gemüse 18,50

Insalatona mit Bio Ziegenkäse, Aprikose, Caschwkerne, Oliven-Zwiebel und Kirschtomaten 16,50

Pasta

Linguine mit Vongole 18,50

Fini fini mit frischem Trüffel und Parmigiano 22,50

Panzerotti mit Lachs gefüllt auf Pfifferlingen Ragout 21,00

Fettuccine mit cremige Kalbbolognese und parmigiano 16,50

Orecchiette mit Hausgemachte Scharfe Salsiccia und Parmigiano 16,00

Calamarata mit Fischfilet-Ragout, Oliven, Kapern und Peperoni 19,50

Pappardelle mit Rinderfiletstreifen, Pfifferlingen und Parmigiano 24,50

Gnocconi mit Pilze füllung an Gorgonzola-Basilikum Pesto und Walnüsse Creme-Sauce 17,50

Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt, Karamellisierten Tropea Zwiebel, Walnüsse und Parmigiano 19,00

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

Carne

Petto di Anatra Entenbrust rosa gebraten mit karamellisierter

Pflaume an Balsamicosauce und hausgemachte Gnocchi 29,50

Nodino di Iberico Kotolettes mit Aprikosen an Martini-Sauce und Parmigiano-Kartoffeln 29,50

Bistecca di Vitello Kalbssteak auf Pfifferlingen-Ragout und Fettuccine 34,50

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

Pesce

Saltimbocca di Tonno - Thunfisch Medaillon nach „Saltimbocca Art“ auf Blattspinat gebettet 31,00

Branzino- Wolfsbarsch Filet mit Kirschtomaten, Oliven und Oliven und Fettuccine 29,50

Trota Salmonata Lachsforellefilet an Zitrone-Kapern Sauce mit Salat 27,50

Und viel mehr!!!

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