

Wechselnde Tageskarte



La Galleria

no gutes Essen kein Luxus ist!

Antipasti

- Asparagi** Gratiniertes Spargel mit Burrata 19,50
Parmigiano di melanzane Auberginenaufbau 14,50
Duetto di Carpacci Rinder-Carpaccio und Vitello Tonnato 17,50
Insalata Loren Wildkräutersalat mit gebratenem, Spargel, Erdbeeren,
Pinienkernen, Parmigiano und Balsamico Creme 17,50
Misto Galleria Variation Verschiedener Vorspeisen nach „Galleria Art“ 17,50
Carpaccio di Tonno Thunfischcarpaccio mit Marinierten Gamberetti und Rucola 18,50
Burratina-Käse auf Warmes Gelbe und Rote Datteltomaten 14,50

Pasta

- Lasagne** mit Kalbsbolognese und Parmigiano 16,50
Pappardelle mit weißer Kalbsbolognese und Parmigiano 18,50
Penne mit gegrilltem Gemüse, in Butter und Parmigiano geschwenkt 15,50
Calamarata mit Gambetti und Spargel an cremigem Bärlauchpesto 22,50
Fini fini mit Frischen Trüffel, Pinienkerne und gehobeltem Parmigiano 24,50
Rigatoni Freschi mit Putenbruststreifen und Spargel in Parmigiano Creamsauce 22,50
Auf Wunsch auch Gluten frei +3€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet

Carne

- Iberico Steak** mit Pistazien-Kräuterkruste auf Spargelragout und Kartoffeln 31,50
Petto di anatra Rosa gebratene Entenbrust an Trüffel-Honig-Balsamicosauce mit Taglierini 29,50
Guance In Rotwein Geschorte Backe vom Black Angus Beef mit Tagliatelle 28,50

Pesce

- Merluzzo** Kalbeljauloins auf Spargelragout und Kartoffeln 29,50
Branzino Wolfbarschfilet unter Pistazien-Kräuterkruste auf Spargelragout und Kartoffeln 32,50
Scorfano Natur gebratenen Rorbarschfilet auf Spargelragout und Kartoffeln 28,50

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.