


FISCHGERICHTE - SECONDI DI MARE

- | | |
|--|----------------|
| 41 Scampi gratinati | 21.50 € |
| Gratienierte Scampi | |
| 42 Tris di pesce | 27.00 € |
| Drei verschiedene Fischarten, Tagesempfehlung | |
| 43 Salmone e Franciacorta | 20.50 € |
| Lachs mit Johannisbeere in Franciacorta Sekt Sauce | |

Arrivi giornalieri: branzino, orata, rombo o sogliola,

Täglich frisch und nach Ihrer Wahl zubereitet: gegrillt, aus dem Backofen, in Salzkruste und "alla siciliana". **Seebarsch 20.50 €, Dorade 20.50 €, Steinbutt 27.00 €, Seezunge 32.50 €**

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH UND MIT FLEISCH- SECONDI DI TERRA

- | | |
|--|----------------|
| 44 Fegato alla veneziana | 19.50 € |
| Kalbsleber auf venezianische Art mit roten Zwiebeln | |
| 45 Tagliata di Pollo | 18.50 € |
| Hähnchen geschnitten mit Ziegenkäse und Kiwi | |
| 46 Filetto d'agnello | 22.50 € |
| Lammfilet mit Peperoni und Zwiebeln in Tomatencreme | |
| 47 Orecchia d'elefante alla mediterranea - "Elefantenohr " | 16.00 € |
| Großes Schweineschnitzel "Wiener Art" alla Mediterranea (Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Oliven) | |
| 48 Seitan alla Milanese  | 16.50 € |
| Paniertes Seitan auf dem Gemüsebeet mit Pestosauce | |
| 49 Filetto di „Flank“ (auf deutsch = Bauchlappen) das bekannteste lecker Steak in den USA | 26.00 € |
| „Flank“ steak in Robiolasauce mit Feigen (Robiola ist ein weicher piemontesischer Käse) | |

 Vegetarisches Gericht

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Italienische Rosmarin-Kartoffeln und einen Beilagensalat