



Wechselnde Tageskarte

Antipasti

La Galleria

Insalatona Gebratene Lachsfiletstreifen auf Salat mit Tropea Zwiebel und Balsamico creme 17,50

Caprino in Dolcezza Warmer Ziegenkäse mit Honig, Rote Bete, Granatapfel und Walnüsse 16,50

Polpette Überbackene Hausgemachte Fleischbällchen mit Pikant-Tomaten, und Büffelmozzarella 13,00

Straccetti di Filetto Gebratene Rinderfietstreifen auf Salat und gehobeltem Parmigiano 18,50

Burratina auf gegrillten San-Marzano-Tomaten, verfeinert mit Trüffel-Balsamico-Creme 15,50

Zuppa di Lenticchie Rote Linsencremesuppe mit Trüffel 12,00

Zuppa inverno Mangold-Kichererbsen-Rosmarin Suppe 8,50

Zuppa di pesce- Fischsuppe mit Fischfilet nach „Galleria Art“ 14,50

Vitello Tonnato 16,50

Pasta

Pennette mit Chili Guanciale, Tropea Zwiebel, Tomatensugo und Parmigiano 15,50

Fini fini mit frischem Bianchetto Trüffel und Parmigiano 25,50

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Butter-Salbei mit Parmigiano 17,50

Calamarata mit Frischem Lachs und Blattspinat in Aurorasauce 21,00

Pappardelle mit Kalbsleber-Streifen und Salbei an Butter-Salbei und Parmigiano 19,50

Agnolotti mit Rehfleisch füllung an Preiselbeeren-Cremesauce 21,00

Fettuccine mit Hirschfiletstreifen verfeinert mit Maronen und Peperoni in einer aromatischen Rotweinsauce 24,50

Spaghetti mit Garnelen, Pinienkerne, getrockneten Tomaten, und Parmigiano A.O.P. 23,50 Ohne Garnelen 15,50

Cortecce mit Cremigem Kalbsolo und Parmigiano 16,50

Auf Wunsch auch Gluten frei +3€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet

Carne

Scaloppine mit Tomaten, Büffelmozzarella und Spaghetti 28,50

Filetto di Manzo Rinderfilet mit Trüffeln und Fettuccine 37,50

Iberico Schweinefilet in Baconmantel, knusprig gebraten mit Rotweinjus 28,50

Ossobuco Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Safran Risotto 31,50

„Fisch- und Fleischgerichte werden, sofern nicht anders angegeben mit frischem Tagesgemüse serviert“

Pesce

Sogliola alla fiorentina Seezungefilet nach „Toskanischer Art“ 33,50 Seezunge als Ganzes 37,50

Pescatrice Seeteufelmedallions auf Thymian-Tomatesauce dazu Fetuccine 31,50

Skrei Winterkabeljau in Zitronen-Kapern-Sauce auf Parmesanrisotto 33,50

Branzino Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse auf Wunsch filetiert 29,50

Sonderwünsche Werden extra berechnet

Und viel mehr!!!

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