

Wechselnde Tageskarte



La Galleria

Antipasti

- Parmigiana** Auberginen Auflauf 14,50
Vellutata di zucca Kürbiscremesuppe mit Amarettini (Vegan möglich) 8,50
Zuppa di pesce- Fischsuppe mit Fischfilet nach „Galleria Art“ 14,50
Straccetti di Anatra gebratene Entenbruststreifen-
mit Preiselbeeren, Honig und gehobelem Parmigiano auf Rucola 17,00
Misto Galleria Verschiedene Vorspeisen nach „Galleria Art“ 17,50
Salmone Hausgebeitzer Lachs mit Dijonsenf Vinaigrette und Crostino 15,50
Capesante Gratiniertes Jakobsmuscheln auf Blattspinat 18,50
Insalatona mit Ziegenkäse, Rote Bete, Granatapfel, Nüssen Mix und Balsamico Creme 16,00

Pasta

- Pappardelle** Rinderfiletstreifen und Mangold 22,50
Taglierini mit Putenbruststreifen an Marsala Cremesauce 17,50
Calamarata mit Lachs und Gamberetti an leichter Tomatensauce 19,50
Rigatoni alla Genovese mit Kalbfleisch Ragout nach „Napoli Art“ 18,50
Risotto mit Kürbis, knusprig Chili, Guanciale Speck und Taleggio Fondue 18,50
Fusilli Calabrese mit Entenbruststreifen, Kürbis, grünen Pfeffer an Orangensoße 19,50
Panzerotti mit Weißem Trüffel Füllung, gerösteten Pinienkerne an Parmigiano-Creme 24,50
Lasagne Inverno mit Hausgemacht Scharfe Salsiccia, Ratatouille und Kürbis-Bechamel 16,50
Auf Wunsch auch Gluten frei +2€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet

Carne

- Filetti di agnello** Lammfilet mit Granatapfel Rotwein-Peperoni-Sauce auf Cremige Polenta 31,50
Petto di anatra Rosa Entenbrust an Honig-Balsamicosauce mit Karamellisiert Quitten 29,00
Tomahawk von Duroc-Schwein mit Pfeffersauce und Taglierini 28,50

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

Pesce

- Tonno** Thunfischsteack mit Sesamkruste auf Kürbisrisotto 34,50
Lucio Perca mit Krautern gebr. Zanderfilets auf Kürbispüree 29,50
Merluzzo Kabeljau Loins mit Kapern an Sorrento Zitronensauce 29,50

Und viel mehr!!!

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