



ANTIPASTI

ROTE BEETE APFELSALAT 17,5

Mit Karamel, Ziegenkäse, Wildkräuter & Mango

GEFÜLLTE AVOCADO 14,5

Mit Flusskrebse & Senf Dill Vinaigrette

VITELLO TONNATO 17,5

Kapernäpfel, Mayo-Thunfischcreme

SASHIMI THUNFISCH TATAKI 21,5

Cremige Buratta Wildkräuter Shiso

ANTIPASTO VERONA 21,5

eingelegtes, Vitello, Pulpo, Gemüse

JAKOBSMUSCHELN & KÜRBIS 21,5

Hokkaido-Spiegel, Rapunzelsalat, Haselnüsse

KÜRBIS CAPPUCCINO 6,9

Kokosschaum, Amerettini, Kürbissuppe

INSALATA MISTA 7,5

Balsamico Toma/Gurke/Zwiebel/Fenchel

PRIMI

TAGLIOLINI AL TARTUFO 23,9

Mit frischem Trüffel in Trüffelcreme / Sommertrüffel

FETTUCINI GAMBERI 19,5

Kirschtomaten, Weisswein, Krustentierfond

PAPPARDELLE WILDSCHWEIN 21,9

Wildschweingulasch mit Preiselbeeren

FETTUCINI MIT FEIGEN 19,5

Parmesancreme frische Feigen, Guanciale

PASTA SALSICCIA NDJUA 17,5

Taggiasca Olive, Ndjua, Fenchelbratwurst

SECONDI

PULPO VOM GRILL 33,5

Auf Purre & Beilagensalat

KANINCHENKEULE 32,9

geschmort mit Weisswein & Taggiasca Olive

LAMMKARRE MIT KRÄUTER 35,5

auf Purre & Gemüse

ZARTE KALBSBÄCKCHEN 36,5

auf Purre & Gemüse

*Individuelle Ergänzungen oder Änderungen servieren wir mit Freude! Aufpreis **ab 3,90 €***

NINO'S ÜBERRASCHUNGS DEGUSTATIONS MENÜ (AB 2 PERSONEN)

Menü aus dem Bauchgefühl, 5 Gang

Nino entscheidet

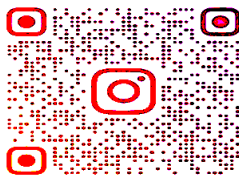
Teilen Sie **nur Allergene** wenn vorhanden **mit!**

Änderungen / Wünsche sind leider im Überraschungsmenü **nicht möglich!**

Beinhaltet Fisch & Fleisch, Tier & Milchprodukte

4 Gang

80,5



FRATELLIVERONA

folgt uns & markiert uns

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder direkt den Koch, wechselnde Speisekarte

DOLCI

CREME BRÛLLE MIT HAUSGEM ORANGEN SORBET 8,5
SCHOKOSOUFFLE MIT PISATZIENKERN AN VANILLE KROKANT EIS 11,5
HAUSGEMACHTE CASSATA SICILIANA 9,5

KLEINE DESSERT GLÄSSCHEN EINZELN 4,9

Tiramisu Creme brûlée Mouse au Choccolate Mandelsemifreddo
DUETTO – TRIOLOGIE – QUARTETT
AFFOGATO VANILLE- EIS GETAUCHT IM ESPRESSO 4,9
ITAL.KÄSEAUFWAHL MIT FEIGEN-SENF 14,0

VINO

PINOT BIANCO SCHRECKBICHL 10, 50
Vollmundig eleganz frische Säure,
GRILLO AUS SIZILIEN 9,5
Harmonisch frisch Säurearm fruchtig exotisch
SOAVE CLASSICO 7,9
Weich fruchtig Säurearm
CUVEE DI SICILIA 8,5
Frisch & unaufdringlich Zitrus

MONTEPU.SANGIOVES 10,9
Würig, weich & kräftig Beerig
NERO D'AVOLA 9,5
Kräftiger Beerig würzig
ROSSO VERONESE 9,5
Vollmundig, weiche Tanninen, eleg. samtig, Kräftig
BOLGHERI ROSSO 13,0
kräftiger Rotwein, weiche tannine

APERITIVO

PORNSTAR MARTINI 9,9 NEGRONI 8,9 ESPRESSO MARTINI 10,5
LAMBRUSCO FRIZZANTE SECCO 0,1 6,5
APEROL SPRITZ / HUGO / LILLET 8,0 HUGO ALKOHOLFREI 9,5
PROSECCO 5,5 MARTINI 5,5 SAN BITTERINO 4,5
KIR ROYAL 6,9 BELLINI-COCKTAIL 7,9
ALKOHOLFREIER COCKTAIL 6,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO / AQUA PANNA 0,25 - 3,8
SAN PELLEGRINO / AQUA PANNA 0,75 - 7,5
APFELSCHORLE 0,2 - 3,5
FANTA / COLA / COLA Z / SPRITE 0,2 3,5
ORANGENSAFT / APFELSAFT 0,2~ 4,0
TONIC / WILDBEERY / BITTER LEMON 0,2 4,0

BIERE VOM FASS & FLASCHE

0,33 ALKOHOLFREIES BITBURGER 0,0% 3,6
0,33 BOLTEN ALT BIER 3,6
0,33 PILS ALKOHOLFREI 0,0% 3,6
0,33 PERONI NASTRA AZZURO 3,6
0,5 BENEDIKTINER WEIZEN-WEISSBIER 5,2
0,5 ALKOHOLFREIES WEIZEN 5,2
0,2 BITBURGER VOM FASS 2,9
0,4 BITBURGER VOM FASS 5,5

DIGESTIVE & CAFÉ

AMARO NONNINO 6,5
AVERNA RAMAZOTTI CYNAR FERNETT, AMARO DEL CAPO 5,5
LIMONCELLO / MELONCELLO 5,5
GRAPPA (AM TISCH) AB 6,5
VECCHIA ROMANGA 5,5
ESPRESSO 2,6 | ESPRESSO MACCHIATO 2,8 | CAFÉ & MILCH 2,8
CAPPUCCINO 3,2 | ESP MIT SCHUSS 4,9

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder
direkt den Koch , wechselnde Speisekarte



NINO'S TAGES EMPFEHLUNGEN

FISCHSUPPE NACH ART DES HAUSES 19,5

**GETRÜFFELTES RINDERTARTAR MIT ONSEN EI , TRÜFFELKAVIER &
TRÜFFEL 19,5**

STEINPILZ RISOTTO 22,9

FETTUCCINI MIT MIESMUSCHELN NACH ART DES HAUSES 17,9

**TORTELLONI MIT RICOTTA SPINATFÜLLUNG , SAFRANCREME & LACHS
18,5**

**WEISSES HEILLBUTTFILET AN POMMERYSENFSCHAUM &
CHAMPAGNER KRAUT 34,5**

**SCHWERTFISCHSTEAKS BEDECKT MIT RUCOLA & PARMESANSALAT MIT
KARTOFFEL 28,5**

STEINBUTT FILET WILDFANG AUF MARKTGEMÜSE & KARTOFFELN 36,5

**ROSA GEGARTES RINDERFILET MIT FRISCHEN STEINPILZEN & PÜRRE
43,0**

**PERLHUHNBRUST GEFÜLLT MIT FEIGEN IM SÜDTIROLER-SPECKMANTEL
AUF ROTKOHL & PÜRRE 30,5**

**SEEZUNGE IM GANZEN CA 700/ 800 GR. MIT SALAT & KARTOFFELN
48,0**

ENTRECOTE AUS DER REGION DRY AGED 32,9

Individuelle Ergänzungen oder Änderungen servieren wir mit Freude ! Aufpreis ab 3,90 €

Bei Fragen zur Allergen oder Unverträglichkeiten fragen sie das Service Personal oder
direkt den Koch , wechselnde Speisekarte