

Wechselnde Tageskarte



La Galleria

Antipasti

Misto Galleria- Variation Verschiedener Vorspeisen nach Galleria-Art 17,50

Vitello Tonnato 17,00

Burrata-auf Rote Bete Carpaccio mit Granatapfelkern Rucola und Walnüsse 15,50

Carpaccio-feine geschnitten Rinderfilet mit Rucola Olio EVO gehobelem Parmigiano 16,50

Zuppe

Zuppa Pirata-Pikante Tomatensuppe mit Garnelen und Peperoncini 9,00

Zuppa di Pesce alla Galleria- Fischsuppe mit ausgewählten Fischfilets nach Art des Hauses 15,50

Insalate

Provola- gebackener Käse mit Preiselbeeren, Walnüssen auf bunter Salat 16,50

Gemischte Salat 9,00

+7,50 mit gebratener Maishähnchenbrust und gehobelem Parmigiano

+9,50 gebratenem Fischfilet und Parmigiano

Pasta

Panzerotti- mit Trüffel-Perlhuhn, gerösteten Pinienkerne und gehobelem Parmigiano 24,50

Pappardelle- mit Steinpilzen und Mangold 23,50

Ravioli- Ziegenkäse-Ravioli in Butter-Thymian-Parmigiano Sauce Parmigiano-
und Karamellisierten Tropea Zwiebeln 17,50

Calamarata- mit Frischem Thunfisch und Zucchini 21,50

Tagliatelle all'agnello- mit Lammfiletstreifen, grünen Bohnen und gehobelem Pecorino 23,50

Orecchiette alla pugliese - mit Cima di Rape nach Apulischer Art 15,50

Lasagne d'autunno- Mit Kürbis und Hausgemachte würziger Salsiccia 17,50

Auf Wunsch auch glutenfrei +3,00 € – Sonderwünsche werden extra berechnet

Carne

Anatra- Rosa gebratene Entenbrust an süß-säuerlichen

Pflaumen-Honig-Balsamico-Sauce, serviert mit Spinat-Ravioli 29,50

Ribeye di Vitello-Zartes Kalbs Entrecôte mit Pfeffersauce, serviert mit Tagliatelle 32,50

Carre d'agnello- Lammkarre mit Knoblauch und Kräutern-

dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln 35,50

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.