

## ANTIPASTI | ZUPPE

### 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

### RINDERCARPACCIO 17,9

Auf Rucola & Parmesa

### KARTOFFEL-CAPPUCCINO 7,9

Geträufelte Kartoffelschaumsüppchen

### ANTIPASTO VERONA FÜR 2 PER 24,9

eingelegtes , Vitello , PULPO , Gemüse

### ZUPPA DI PESCE 19,5

nach Art des hauses mit Safran verfeinert

### INSALATA MISTA 7,5

Balsamicodressing , Tomate -Gurke- Fenchel

### POCHIERTES BIO EI 17,5

Kartoffelcremeespuma & Wintertrüffel

### BELUGALINSEN-EINTOPF 11,9

mit Dampf gegartem Cottecchino

## PRIMI

Unsere Klassiker wie : Carbonara,Bolognese bieten wir ebenfalls an , solange Verfügbar !

### TAGLIOLINI AL TARTUFO 23,9

Mit frischem Trüffel in Trüffelcreme / Sommeträffel

### RIGATONI SALSICCIA 18,5

Taggiasca Olive , Ndjua

### RAGLIATELLE MIT HIRSCHGULASCH 23,9

Zartbitterschokolade , Preiselbeerenmarmelade

### RAVIOLI MIT HIRSCH 18,9

In Butter & Salbei mit Maroen

### TORTELLONI SALMONE 18,5

Safransauce , gebratener Lachs

### RISOTTO MILANESE 24,5

mit geschmorter Kalbsbeinscheibe

### RAVIOLI MIT ROTKOHL 20,9

& Maronenfüllung in Gänsejus

### TAGLIATELLE VERONA 21,9

mit Edelfischen & Gambas

## SECONDI

### ROSA GEGARTES RINDERFILET 34,9

auf Pürre & Gemüse | Demi-Glace

### DORADENFILET 32,5

Kartoffel & Gemüse

### GEBRATEN R KABELJAU LOIN 32,5

auf Pürre & Gemüse

### HIRSCH-KOTTLETS 37,5

Pürre & Gemüse

### GEBRATEN R PULPO 33,5

Beilagensalat & Pürre

### STEINBUTT FILET 36,5

auf Belugalinsen

### SEEZUNGE CA 700/800 GR 48,0

Beilagensalat & Kartoffel

### KALBSCARRE SALBEI BUTTER 35,5

Pürre & Gemüse

### MAISHÄHNCHENBRUST 29,9

Pürre & Gemüse

## DOLCI

### WEIHNACHTLICHES TIRAMISU MIT PANNETTONE 8,5

### SCHOKOSOUFFLE MIT PISATZIENKERN AN SALZKARAMELLEIS 11,5

### PANNA COTTA IN BROMBEERENSAUCE 9,5

### HAUSGEMACHTE CASSATA SICILIANA 9,5

### AFFOGATO VANILLE- EIS GETAUCHT IM ESPRESSO 4,9

### ITAL.KÄSEAUSWAHL MIT FEIGEN-SENF 14,0

### KLEINE DESSERT GLÄSSCHEN EINZELN 4,9

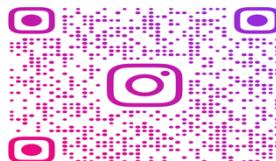
Mouse au Chocolat

Mandel-Semifreddo

Panna Cotta

Creme Brûlée

Tiramisu



FRATELLIVERONA

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

## VINO

( WEITERE WEINE ERFRAGEN SIE BEIM FABIO NACH )

<b>PINOT BIANCO SCHRECKBICHL 10, 50</b> Vollmundig eleganz frische Säure, <b>GRILLO AUS SIZILIEN 9,5</b> Harmonisch frisch Säurearm fruchtig exotisch <b>SOAVE CLASSICO 7,9</b> Weich fruchtig Säurearm <b>LANGHE ARNEIS 10,9</b> Frisch & unaufdringlich kräftig rund	<b>MONTEPU. SANGIOVES 10,9</b> Würig,weich & kräftig Beerig <b>NERO DÁVOLA 9,5</b> Kräftiger Beerig würzig <b>ROSSO VERONESE 9,5</b> Vollmundig, weiche Tanninen,eleg.samtig,Kräftig <b>BOLGHERI ROSSO 13,0</b> kräftiger Rotwein ,weiche tannine
---	--

## APERETIVO

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 FERNET, 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 | CAFE & 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