



Weihnachte Tageskarte *La Galleria*

Antipasti

Duetto di carpacci Vitello Tonnato und Rinderfilet Carpaccio 17,50

Insalata Tre Gusti mit Gamberetti, Mango und Avocado auf Mediterraner-Pflücksalat 17,50

Insalatona mit Ziegenkäse, Rote Bete, Granatapfel, Nüssen und Balsamico 16,00

Antipasto misto mit Bresaola aus dem Valtellina, Parmigiano, Pinienkerne, hausgebeiztem Lachs, Büffelmozzarella, Merinda-Tomate, römischen Artischocken und Kalamata-Oliven 18,50

Zuppa di Maroni Maronencremesuppe mit karamellisiert Walnüsse 9,50

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

Pasta

Fileja mit Hausgemachter scharfe Salsiccia 15,50

Fini fini mit frischem Trüffel und Parmigiano 23,50

Calamarata mit Lachs-Filetstreifen und Blattspinat in Aurorasauce 21,50

Pappardelle mit Frischen Blattspinat und Walnüssen an Gorgonzolasauce 16,50

Lasagne mit feiner Hirschbolognese, Preiselbeeren und cremiger Béchamelsauce 18,50

Fettuccine mit gebratenen Hirschfiletstreifen, Maronen und gehobeltem Parmigiano 24,50

Gnocchetti mit Pistazien-Creme-Sauce und Knusperig Südtiroler Schinken 18,50

Zum Fisch und Fleischgerichten reichen wir Frischen Blattspinat sowie Butter-Parmigiano geschwenkte Fettuccine

Carne

Filetto di Fassona Zartes piemontesisches Rinderfilet auf Steinpilzragout 37,50

Faraona Zarte gebratene Perhuhnbrust mit Maronen an einer feinen Trüffel-Honig-Sauce 32,50

Bistacca di Iberico Iberico Schweinrückenstein an Pfeffer-Pilzesaucean 29,50

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

Pesce

Rombo Steinbuttfilat auf Ragout von Gamberetti-Zucchini mit Hummer sauce 37,00

Filetti di Sogliola Zartes Seezungenfilet an Einer aromatischen Limonesauce aus Sorrento 37,50

Merluzzo Kabeljau mit Oliven, Kapern, Tomaten und Kräutern 32,50

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.