

Wechselnde Tageskarte



La Galleria

wo gutes Essen kein Luxus ist!

Antipasti

- Vellutata** -Cremige Bärlauchsuppe mit Skrei-Häppchen 9,00
Insalatona Mit Bio-Ziegenkäse, Rote Bete, Granatapfel und Walnüssen 16,50
Tonno Thunfischmedaillon in Sesam Mantel mit Pflücksalat und Bio-Ziegenkäse 18,50
Misto Galleria Variation Verschiedener Vorspeisen nach „Galleria Art“ 17,50
Burratina auf gegrillten San-Marzano-Tomaten, verfeinert mit Trüffel-Balsamico-Creme 15,50
Vitello Tonnato mit Klassischer Thunfischcreme und Kapern 16,50
Asparagi gebratener grünen Spargel Parmigiano mit Parmaschinken 19,00

Pasta

- Paccheri** mit Rinderfiletstreifen in Scharfer Rotweinsauce und gehobelem Scamorza 22,50
Pennette mit Chili Guanciale Speck Tropea Zwiebeln und gehobelem Ricotta Crotonese 16,00
Risotto alla Milanese Safranrisotto nach „Mailänder-Art“ mit Rindermark 18,50
Orecchiette mit mediterrane Gemüse in Rucola-Pesto und Taralli-Bröseln 15,50
Fini fini mit Weißem Frühlingstrüffel (Bianchetto) und gehobelem Parmigiano 25,50
Triangoli mit Spargelfüllen auf glaciertem Bärlauch und gerösteten Walnüssen 18,50
Cortecce mit Cremiger Kalbsbolognese und Parmigiano 16,50
Spaghetti mit Bärlauch-Pesto auf Thunfisch-Carpaccio 22,50
Calamarata mit Schwertfischragout und feinem Bärlauch 19,50
Auf Wunsch auch Gluten frei +3€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet

Carne

- Fegato di Vitello** Kalbsleber nach Venezia-Art mit Fettuccine 26,50
Scaloppine di Vitello al Limone Zarte Kalbmedaillon in feiner Sorrento Zitronensauce 28,50
Filetto di Manzo argentinisches Rinderfilet mit Pistazien-Gorgonzola-Sauce und Fettuccine 37,50
Alles Fleisch und Fisch Gerichte werden, wenn nicht anders beschreiben mit Tagesgemüse serviert.

Pesce

- Branzino** Wolfsbarsch (auf wünsch filetiert) mit Bärlauchsauce 29,50
Sogliola in Butter-Salbei gebratene Seezungefilet mit Trüffel Panzerotti 33,50 Ganze Seezunge, 37,50
Skrei Winterkabeljau-Loins mit Kapern, Oliven und Kartoffeln an Leicht-Tomatensugo 31,50

Und viel mehr!!!

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