Consiglio settimanale

Wochenempfehlung

Antipasti

Carpaccio di pomodoro con ricotta, paté d'olive, melograno & rucola

Carpaccio von den Tomaten mit Ricotta, Olivenpaté, Granatapfel & Ruola 15

Sardelle alla beccafico moderna

Panierte Sardellen gefüllt mit Rosinen, Knoblauch&Petersilie, serviert auf einer cremigen Zitronencremée & glassierte Zwiebeln 19

Pizza

Dello Chef

Pizza mit Mozzarella fior di Latte (ohne Tomatensoße), Burrata, Pistazienpesto & Mortadella 24

Paste

(als Vorspeise servieren wir Ihnen auch halbe Portionen -20%)

Gnocchi di patate con pesto di pomodori secchi, punte di manzo, Ricotta alla menta & melanzana Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Rinderfiletsspitze, getrockneten Tomaten, Minzen-, Ricotta & Auberginen 24

Tagliatelle con crema di cime di rapa, calamaretti, bottarga & ciliegini gialli

Breite Bandnudeln mit Babycalamari, Rapsblüten & gelben Kirschtomaten & frisch geriebene luftgetrocknete Meeresäscherogen 24

Tagliolini dello Chef al tartufo nero italiano stagionale

hausgemachte dünne Bandnudeln, an einer cremigen, getrüffelten Buttersoße & frischem italienischem schwarzen Saison-Trüffel 30

Carni

Involtino di vitello alla siciliana moderna su letto di pomodorini gialli

Roulade vom Kalb gefüllt mit Büffelmozzarella, Auberginen&Basilikumpesto an einer feinen cremigen gelben Kirschtomatencremée 26

Costata di manzo alla gorgonzola & kiwi

Rinderlende mit Gorognzola & Kiwi 32

Pesci

Branzino alla griglia con aromi freschi

Wolfsbarsch vom Grill mit frischen Kräutern 28

Filetti di sogliola su polenta croccante, salsa al melograno

Filet von der Seezunge auf krokkanter Polenta serviert mit einer feinen Granatapfelcremée 33

Dolci

Semifreddo alla fava tonca su crema di vaniglia & frutti di bosco

Halbgerforenes aus Tonkabohne serviert auf Vanillecremée & Waldfrüchten 10

Cassatina siciliana

Bodenbisquitkuchen gefüllt mit Ricotta, kandierten Früchten und einer Pistazienguss überzogen 9

Dolce misto

Gemischte Nachspeise 13

Osteria Moderna Cori & Amuri Gaetano Nardello