pane e vino
RISTORANTE
VINERIA

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vellutata di lentichie con curcuma gamberi e crostini ***A1, B, I***
Linsensuppe I Kurkuma I Garnelen I Croutons
Lentil soup I Turmeric I Prawns I Croutons
12,50 €

Cannolicchi al vino bianco con peperoncino, aglio e pane tostato ***A1, L, N***
Schwertfisch-Muscheln I Weißweinsauce I Chili I Knoblauch I getoastetes Brot
Swordfish mussels I White wine sauce I Chilli I Garlic I Toasted bread
17,50 €

Ravioli ripieni con tartufo in salsa di vino bianco e panna ***A1, C, G, L***
Ravioli gefüllt mit Trüffel I Weißweinsahnesauce
Ravioli stuffed with truffles I White wine and cream sauce
19,50 €

Risotto con zucca e cozze ***G, L, N***
Risotto I Kürbis I Miesmuscheln
Risotto I Pumpkin I Mussels
19,50 €

Tagliatelle con fegatini di pollo al vino rosso ***A1, C, I, G, L***
Tagliatelle I Hähnchenleber I Rotweinsauce
Tagliatelle I Chicken livers I Red wine sauce
17,50 €

Seppie ripieni con gamberi al forno, contorno di spaghetti aglio, olio a pepperoncino ***A1, B, G, N***
Gefüllte Sepiia I Garnelen I Überbacken I Spaghetti I Chilli I Knoblauch I Olivenöl
Stuffed cuttlefish I Prawns I Gratin I Spaghetti I Chilli I Garlic I Olive oil
26,00 €

Guanciale di manzo bollito al vino rosso, pure di patate ***A1, G, I, L***
Rinderbacke I Rotweinsauce I Kartoffelpüree
Beef cheek I Red wine sauce I Mashed potatoes
28,00 €

Crème brûlée ***C, G***
9,50 €

Extra Trüffel
8,00 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.