

# PIAZZA SAITTA

RISTORANTE • BAR

## Unser Bowl ...

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Glasnudeln, Shiitake Pilze, Ananas Algen,<br>Bohnen, Ratatouille, Sweet-Chilly-Mayonnaise 🌱 | 15,90 € |
| dazu wahlweise                                                                              |         |
| Norwegischer Lachs, geräuchert                                                              | 9,50 €  |
| Hähnchen süß-sauer                                                                          | 6,50 €  |

## Wochenkarte

|                                                                                  | Portion | Klein   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Spinatsalat mit Walnüssen<br>und gratiniertem Ziegenkäse 🌱                       | 22,50 € |         |
| Rote-Beete-Carpaccio mit Flusskrebssen<br>und Cipriani-Sauce                     | 23,50 € |         |
| Tagliatelle mit Lachsstreifen, Walnüssen<br>und Avocado-Zitronen-Pesto (lauwarm) | 26,50 € |         |
| Rigatoni alla Genovese (weißes Kalbsragout)                                      | 27,50 € |         |
| Gnocchi mit Lammragout                                                           | 26,50 € | 23,50 € |
| Safranrisotto mit Zanderfiletstreifen<br>und Zuckererbsenschoten                 | 29,50 € | 26,50 € |
| Penne alla Norma 🌱<br>(Auberginen und Mozzarella)                                | 22,50 € | 19,50 € |

## Fisch

|                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| Wolfsbarsch auf Gemüse-Julienne und<br>Muscheln im eigenen Sud gegart* | 38,50 € |
| Kabeljau-Lions<br>mit Kräuterkruste alla Livornese*                    | 39,50 € |

## Fleisch

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lammkotelets mit Kräutern*                                                  | 44,50 € |
| Hirschkarree auf Rotwein-Preiselbeer-Jus<br>dazu Rotkohl und Kartoffelpüree | 45,50 € |
| Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan                                        | 29,50 € |

\* Zu diesen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir  
saisonales Gemüse und Rosmarin-Drillinge

## Suppe

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Rote-Beete-Suppe mit Creme fraîche 🌱 | 10,50 € |
|--------------------------------------|---------|

## Extras ...

|                             |            |        |
|-----------------------------|------------|--------|
| Brotkorb/Parmesan/Balsamico | je Portion | 1,50 € |
|-----------------------------|------------|--------|

## Specials ...

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Kalbsleber mit Butter und Salbei | 29,50 € |
|----------------------------------|---------|

🌱 vegetarisch

## Kalte Vorspeisen

|                                                      |         |         |
|------------------------------------------------------|---------|---------|
| Vorspeise aus der Vitrine                            | 19,50 € | 16,50 € |
| Vorspeise überwiegend Fisch                          | 24,50 € | 21,50 € |
| Vorspeise nur Fisch                                  | 29,50 € | 26,50 € |
| Vitello Tonnato                                      | 19,50 € | 16,50 € |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola<br>und Parmesan | 22,50 € | 19,50 € |
| Meeresfrüchtesalat                                   | 19,50 € | 16,50 € |

## Warme Vorspeise

|                           |         |         |
|---------------------------|---------|---------|
| Auberginen mit Parmesan 🌱 | 13,50 € | 10,50 € |
|---------------------------|---------|---------|

## Pasta

|                                                                |         |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Taglierini verdi Casa 🌱<br>(Tomatensauce, Parmesan und Salbei) | 15,50 € | 12,50 € |
| Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung 🌱                        | 14,50 € | 11,50 € |
| Tris di Pasta 🌱                                                | 19,00 € |         |
| Penne mit Sauce Bolognese                                      | 18,50 € | 15,50 € |
| Spaghetti A.O.P. mit Gambas                                    | 19,50 € | 16,50 € |
| Spaghetti mit Gambas & pikanter<br>Salami                      | 19,50 € | 16,50 € |
| Penne mit Salsiccia                                            | 17,50 € | 15,50 € |
| Taglierini mit schwarzen Trüffeln 🌱                            | 25,50 € | 19,50 € |
| Lasagne                                                        | 14,50 € | 12,50 € |

## Die Klassiker

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Büffelmozzarella mit Tomaten<br>und Basilikum 🌱                 | 17,50 € |
| Rinderfilet mit Kräuterkruste, dazu<br>Drillinge & Barolo-Sauce | 47,50 € |

## Dolce - Dessert

|                                                                    |         |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Panna Cotta / Tiramisù /<br>Mousse au chocolat, Crema Cantuccina 🌱 | je Glas | 6,50 €  |
| Creme Brûlée                                                       |         | 8,50 €  |
| Schokoladensoufflé 🌱                                               |         | 10,50 € |
| Torrone Parfait auf Schokoladenspiegel 🌱                           |         | 10,50 € |

## NEU ... Hausgemachte Sorbets:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Sorbet-Komposition 🌱 (3 Kugeln) | 8,50 € |
|---------------------------------|--------|

## Weine:

|                                                                   |                  |
|-------------------------------------------------------------------|------------------|
| Castorani Lupia Orange<br>(naturtrüb, ungefiltert, ungeschwefelt) |                  |
| 0,2 L / 7,00 €                                                    | 0,75 L / 25,50 € |
| Vernaccia di San Gimignano - Il Colombaio                         |                  |
| 0,2 L / 6,50 €                                                    | 0,75 L / 22,50 € |
| Barbera d'Alba Dina - Negro                                       |                  |
| 0,2 L / 6,50 €                                                    | 0,75 L / 22,50 € |