

# PIAZZA SAITTA

RISTORANTE • BAR

## Asia Bowl ...

...mit Couscous, Sojamoöhre, Rotebeetewürfel,  
Ananas, Kichererbsen, Tomate und Mozzarella 🌱 15,90 €

## dazu wahlweise

Norwegischer Lachs, geräuchert 9,50 €  
Hähnchen süß-sauer 6,50 €

## Wochenkarte

|                                                                                                  | Portion | Klein   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Rucolasalat                                                                                      |         |         |
| mit Kalbsleberstreifen im Parmesannest                                                           | 19,50 € |         |
| Triologie vom Fisch                                                                              |         |         |
| - Räucherlachs auf Avocado-Creme                                                                 |         |         |
| - Jakobsmuschel auf rote Beete Carpaccio                                                         |         |         |
| - Gamba auf Spinat und Safransauce                                                               | 26,50 € |         |
| Gnocchi mit Hirschragout und Preiselbeeren                                                       | 29,50 € |         |
| Tagliatelle mit Gemüsejulienné, kross gebratenen<br>Steinbuttstreifen auf Porree-Kartoffel-Creme | 29,50 € |         |
| Risotto „Nero di Seppia“ mit<br>geb. Jakobsmuscheln und Safrancreme                              | 29,50 € | 26,50 € |
| Anelletti al forno mit<br>Salsiccia, Erbsen; Ei und Mozzarella                                   | 24,50 € | 21,50 € |
| Mezze Maniche mit San Daniele Schinken,<br>Paprika und Tomaten-Sahne-Sauce                       | 25,50 € | 22,50 € |

## Fisch

ganzer Loup de Mer in der Salzkruste  
gegart (für 2 Personen)\* pro Pers. 45,00 €  
Zander unter der  
Kräuterkruste mit Martinischaum\* 44,50 €

## Fleisch

vom Grill: Rumpsteak, Lammkotelets  
Salsiccia und Barbecue-Sauce, dazu  
Kartoffelchips und Trüffel-Majo 44,50 €  
Scaloppine vom Kalb mit alla Boscaiola\* 39,50 €  
Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan 29,50 €

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

## Suppe

klare Hühnersuppe mit Einlage  
(Hühnerfleisch, gestocktes Ei und Gemüse) 10,50 €

## Extras ...

Brotkorb/Parmesan/Balsamico je Portion 1,50 €

## Specials ...

Kalbsleber mit Butter und Salbei 29,50 €

## Kalte Vorspeisen

|                                                      | Portion | Klein   |
|------------------------------------------------------|---------|---------|
| 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 🌱 15,50 € 12,50 €  
(Tomatensauce, Parmesan und Salbei)  
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  
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  
und Basilikum 🌱 17,50 €  
Rinderfilet mit Kräuterkruste, dazu  
Drillinge & Barolo-Sauce 47,50 €

## Dolce - Dessert

Panna Cotta / Tiramisù /  
Mousse au chocolat / Crema Cantuccina 🌱 je Glas 6,50 €  
Creme Brûlée mit Pistazieneis 11,50 €  
Schokoladensoufflé 🌱 10,50 €  
Torrone Parfait auf Schokoladenspiegel 🌱 10,50 €

## NEU ... Hausgemachte Sorbets:

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

## Weine:

Castorani Lupia Orange  
(naturtrüb, ungefiltert, ungeschwefelt)  
0,2 L / 7,00 € 0,75 L / 25,50 €

Riesling Alte Reben Adelseck  
0,2 L / 7,50 € 0,75 L / 28,00 €

Massirosso Avignonese  
0,2 L / 6,50 € 0,75 L / 22,50 €

🌱 vegetarisch

Preise inklusive Bedienung und MwSt.