

# PIAZZA SAITTA

RISTORANTE · BAR

<b><u>Bowl ...</u></b>					
...Basmatireis, frischer Mango, Caponata, Tomaten-Mozzarella, Kichererbsen, Wakame und süß-saurer Majo			15,90		
<b><u>dazu wahlweise</u></b>					
Norwegischer Lachs, geräuchert			9,50		
Hähnchen süß-sauer			6,50		
<b><u>Wochenkarte</u></b>		<b>Portion</b>	<b>Klein</b>		
gratinierter weißer Spargel wahlweise mit: San Daniele-Schinken oder Trüffelschinken		28,50			
Kalbsleberstreifen auf Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten		24,50			
Gratinierter Ziegenkäse auf Birnencarpaccio karamellisierten Walnüssen, Honig-Thymian		22,50			
Gnocchi alla Sorrentina mit Tomatensauce und Mozzarella		21,50			
Safranrisotto mit Edelfisch, grünem Spargel und Zitronenzeste		29,50	26,50		
Agnolotti gefüllt mit Ragout vom Fassone-Rind aus dem Piemont in Salbei Butter		25,50	22,50		
Sedani mit Rinderfiletstreifen, Cherrytomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan		27,50	24,50		
<b><u>Fisch</u></b>					
Steinbutt mit grünem & weißem Spargel, Salzkartoffeln und Estragon-Senf-Sauce		44,50			
Wolfsbarschfilet auf Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern		39,50			
<b><u>Fleisch</u></b>					
Scaloppina al Limone mit Blattspinat und Salzkartoffeln		34,50			
Rumpsteak mit Pfeffersauce dazu Kartoffelchips und Gemüse		38,50			
Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan		29,50			
<b><u>Suppe</u></b>					
Fischsuppe		11,50			
<b><u>Extras ...</u></b>					
Brotkorb/Parmesan/Balsamico			je Portion 1,50		
<b><u>Special ...</u></b>					
Kalbsleber mit Butter und Salbei		29,50			
<b><u>Kalte Vorspeisen</u></b>					
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 und Parmesan		22,50		19,50	
Meeresfrüchtesalat		19,50		16,50	
<b><u>Warme Vorspeise</u></b>					
Auberginen mit Parmesan		13,50		10,50	
<b><u>Pasta</u></b>					
Taglierini verdi Casa (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 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	
<b><u>Die Klassiker</u></b>					
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum				17,50	
Rinderfilet mit Kräuterkruste, dazu Drillinge & Barolo-Sauce				47,50	
<b><u>Dolce – Dessert</u></b>					
Panna Cotta / Tiramisù / Mousse au chocolat / Crema Cantuccina je Glas				6,50	
Erdbeer-Cheesecake				8,50	
Cappuccino Parfait				11,50	
Schokoladensoufflé				10,50	
Torrone Parfait auf Schokoladenspiegel				10,50	
<b><u>NEU ... Hausgemachte Sorbets:</u></b>					
Sorbet-Komposition (3 Kugeln)				8,50	

## Weine:

Castorani Trebbiano Cadetto  
0,2 L / 7,50      0,75 L / 26,50

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

Massiroso Avignonese  
0,2 L / 6,50      0,75 L / 22,50

 vegetarisch