

Antica Trattoria Nuova

Wochenkarte

Aperitiv-Aperitif

Prosecco Mionetto.	0,1l	5,50€
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Bitter lemen	0,1l	6,50€
Berlucchi Rose'	0,1l	7,50€

Stuzzichini – Appetitshäppchen

Crostini – Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Olivenöl	5,50€
Pizza pane speciale – mit Cocktailtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	8,50€

Antipasti – Vorspeisen

Carpaccio von der roten Beete mit Mozzarella Burrata & Feigen	14,50€
Duett vom Vitello Tonnato & mit Ziegenkäse vom Grill	15,50€
Rucolasalat mit rosa Graperfruit, Fenchel, grünen Oliven & roten Zwiebeln	11,50€
Rucolasalat mit Flusskrebse ausgelöst mit zerlassener Butter	16,50€

Pasta – Nudeln

Tagliolini in zerlassener Butter und schwarzem Trüffel	17,50€
Schwarzen Fettuccine mit Meeresgarnelen, Rucola, Knoblauch & Kirschtomaten	15,50€
Ravioli gefüllt mit Birne & frischen Käse in Butter-Aceto Balsamicosauce	14,50€
Penne mit Lammfleischbällchen, Auberginen, Tomatensauce & gehobeltem Pecorino	14,50€

Pesce – Fisch

Goldbrasse vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln	20,50€
Wolfsbarsch vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln	20,50€
Seezunge vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln	26,50€
Gambas ausgelöst mit Peperoncini & Knoblauch in Cognacsauce gebraten	24,50€
Goldbrasse filetiert mit frischen Feigen, grünen Oliven, getrockneten Tomaten & Weißweinsauce	21,50€

Carne – Fleisch

Geschnittenes Rib-Eyesteak (Irish, Fettkern) vom Grill mit frischen Kräutern auf Rucolasalat und gehobeltem Parmesan	24,50€
Lammhaxe mit Rosmarin & Preiselbeeren aus der Bratröhre	20,50€
Kalbsmedaillons mit Birne & Gorgonzola überzogen auf Calvados-Sahnesauce & Pistazien	21,50€

Dolce – Nachspeise

Pannacotta mit heißen Pflaumen	7,00€
Schokoladentörtchen mit Mascarpone & Erdbeeren	7,00€

Vini del Giorno – Weine des Tages

Bianco 2020 I Gelsi	0,75l/24,50€	0,2l/7,20€	0,1l/3,80€
Rosso 2019 Cabernet Sauvignon (Bolla)	0,75l/26,50€	0,2l/8,00€	0,1l/4,10€

Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, wenden Sie sich bitte an uns