

Antica Trattoria Nuova Wochenkarte

Aperitiv-Aperitif

Ferrari Rose'	0,1l	9,50€
Illusionist Gin lemon	0,2 cl	10,50€
Ferrari blanc de blancs	0,1l	8,50€
Kir Royal Creme se Cassis Ferrari Blanc de blancs	0,1l	11,50€

Stuzzichini – Appetitshäppchen

Crostini – Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln & Olivenöl	8,50€
Pizza pane speciale – mit Cocktailtomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan	10,50€

Antipasti – Vorspeise

Rucolasalat mit rosa Grapefruit, Granatapfel, Fenchel, grünen Oliven & roten Zwiebeln	14,50€
Duetto von Vitello Tonnato & Ziegenkäse im Speckmantel vom Grill	18,50€
Tartar von Goldbrasse auf Passionsfrucht-Sauce	19,50€

Pasta – Nudeln

Tagliolini in Zerlassener Butter & schwarzem Trüffel	21,50€
Casareccia mit Auberginen, Schwertfisch, Frühlingszwiebeln & Minze in Weißweinsauce	21,50€
Fusilli mit Entenbrüstehen, Maronen, roten Zwiebeln & Mascarpone sauce	19,50€
Hausgemachte Gnocchi mit Stracciatella-Creme in Kürbiscremesauce	18,50€

Pesce – Fisch

Goldbrasse vom Grill mit Spinat & Kartoffeln	24,50€
Seezunge vom Grill mit Spinat & Kartoffeln	33,50€
Babycalamari vom Grill auf Rucolasalat	24,50€
Goldbrassenfiletröllchen auf Belugalinsen mit schwarzen Trüffeln und zerlassener Butter	29,50€

Carne – Fleisch

Geschnittenes Rib-Eyesteak (Irish, Fettkern) vom Grill mit frischen Kräutern auf Rucolasalat & gehobeltem Parmesan	30,50€
Kalbsmedaillons mit Maronen, Wirsing, Cocktailtomaten & knusprigem Bacon in Sahnesauce	26,50€
Rinderschmorbraten in Barolo-Rotweinsauce	26,50€

Dolce – Nachspeise

Millefoglie mit Vanillecreme	10,50€
Crème brûlée	10,50€

Vini del Giorno – Weine des Tages

Bianco Inzolia Zoli	0,75l/25,50€	0,2l/7,50€	0,1l/4,00€
Rosso Brecciarolo Merlot.	0,75l/26,50€	0,2l/8,00€	0,1l/4,50€

Sehr geehrte Gäste, sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, wenden Sie sich bitte an uns.
Alle Gerichte die nicht aufgegessen werden, können gerne gegen Aufpreis von 1,00€ für Pizzakarton etc. mit nachhause
genommen werden.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis!