ROSSO SPECIALITA

JULI, 2018

„ IL GIRO“ tra mare e terra

Vorspeisen Degustation 3-Gang EUR 24,- / 4-Gang 32,-
(ab 2 Personen mit gleicher Speisenfolge)
Zur Auswahl stehen Flan di Parmigiano, Carne Salada, Octopus Fave oder Cappelletti funghi porcini
Allergenhinweis: Milch-Laktose, Wein-Sulfite

***

Flan di parmigiano EUR 10,80
Soufle vom Parmesan
Allergenhinweis: Milch-Laktose, Wein-Sulfite

***

Carne salada EUR 13,80
In Salzlake eingelegtes Beiried vom Rind
Allergenhinweis: keine

***

Cappelletti funghi porcini - Culatello di Zibello EUR 21,80
handgeformte Ravioliart mit Steinpilzfülle und Culatello di Zibello DOP
Allergenhinweis: Milch-Laktose, Wein-Sulfite, Ei, glutenhaltiges Getreide

***

Seeteufel mit Lardo und Rosmarin EUR 29,80
Medaillons vom Seeteufel mit Lardo und Rosmarin, Variation Frühlingsgemüse
Allergenhinweis: keine

***

Branzino al cartoccio con risotto Milanese EUR 48,- (2 Personen)
Wolfsbarsch mit sautiertem Fenchel und Zwiebel im Päckchen mit Safranrisotto
Allergenhinweis: Milch-Laktose, Wein-Sulfite

***

ANTIPASTI - KALTE VORSPEISEN

Fleisch

Sushi del Chianti 14,80 (nach Verfügbarkeit)
Dario Cecchini's original Beef Tartar gewürzt mit Olivenöl Extra Vergine, Salz, Pfeffer, Zitrone und getrüffelter Mayonnaise
Allergene Inhaltsstoffe: Milch Laktose

***

Tonno del Chianti alla marinara 14,80 (nach Verfügbarkeit)

„Besser als Thunfisch", die Spezialität von Dario Cecchini aus Schweinefleisch. Allergene Inhaltsstoffe: Wein(Sulfite)

***

Tris Selezione Dario Cecchini 24,80 (nach Verfügbarkeit)
Dreierlei aus Dario Cecchini's original Sushi del Chianti, Tonno del Chianti und Carpaccio di Culo
Allergene Inhaltsstoffe: Essig(Sulfite)

***

Vitello Tonnato 10,80

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce. Allergene Inhaltsstoffe: Fisch, Milch-Laktose, Wein(Sulfite)

***

Lardo - Pancetta - Variation 9,80

Lardo Toscano (eingelegt in weißem Carrara Marmor), Burro del Chianti(Toscana), Pancetta arrotolata(Friuli). Allergene Inhaltsstoffe: keine

***

Affettati Misti di Parma, Friuli, Toskana e Piemonte für 2 Personen 28,80

Variation aus ausgewählten Salumi, Prosciutti und Käse aus den Regionen Toskana, Emilia Romagna, Piemonte und Friaul.
Antica Macelleria di Lorenzo Chini (Gaiole-Toskana), Prosciutteria Egidio Bedogni (Langhirano-Parma)

Käse von Luigi Guffanti (Arona, Lago Maggiore, Piemonte)

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

GEDECK EUR 3,00

Unser Bio-Weißbrot „Casareccio" von Bio-Holzofen Bäckerei Gragger, wenn verfügbar auch das original „Pane di Altamura" aus Apulien, Oliven, bestes Olivenöl Extra Vergine und eine weitere abwechselnde Köstlichkeit sind im Gedeckpreis inkludiert.

PRIMI - WARME VORSPEISEN

ZUPPE - SUPPEN

Brodo con Agnolotti (Gemüsefond mit hausgemachten gefüllten Teigtaschen) **7,20**
Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Ei

***

Zuppa di pesce EUR 12,-
Fischsuppe mit Garnelen, Octopus & Fischeinlage
Allergenhinweis: Sellerie, Fisch, Krustentiere, Weichtiere

PASTA

Cappelletti prosciutto San Daniele con melone EUR 18,80
von Hand gemachte Cappelletti (Ravioliform) mit San Daniele-Fülle und Zuckermelone
Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei, Sulfite

***

Cappelletti spinaci-ricotta con burro e salvia EUR 16,80
von Hand gemachte Cappelletti (Ravioliform) mit Spinat-Ricotta-Fülle mit zerlassener Butter und Salbei
Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei

RISOTTI

für unsere Risotti verwenden wir ausschließlich die Sorte Carnaroli Superfino aus dem Hause Melotti.

Risotto funghi porcini EUR 18,80
Steinpilzrisotto, Steinpilzcarpaccio und Thymian
Allergenhinweis: Milch-Laktose, Wein-Sulfite

***

Risotto in nero di sepia con calamari alla griglia e pomodorini EUR 17,80
Risotto mit Sepiatinte, gegrilltem Kalamar und Cherrytomaten
Allergenhinweis: Weichtiere, Milch-Laktose, Wein(Sulfite)

SECONDI - HAUPTSPEISEN

CARNE - FLEISCH

Tagliata di Manzo - Selezione Dario Cecchini (ca. 200g) **24,80**
kurz angebratenes Hüftsteak von Dario Cecchini mit gebratenem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat / Allergene Inhaltsstoffe: Essig(Sulfite)

***

„La Panzanese" - Supertagliata di Manzo - Selezione Dario Cecchini (ca. 500 -550 g) **49,00** (Für 2 Personen)
kurz angebratenes Hüftsteak von Dario Cecchini mit gegrilltem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat / Allergene Inhaltsstoffe: Essig(Sulfite)

***

Ossobuco, Gremolata su risotto allo Zafferano 17,80
geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata (Petersilie, Knoblauch, Zitronenzeste) auf Safranrisotto

Allergene Inhaltsstoffe: Wein(Sulfite), Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Sellerie

***

Coniglio San Domenico 18,80
In Weißwein geschmortes Kaninchen, Artischocken, Taggiasca-Oliven und gegrillte Polenta.
Allergene Inhaltsstoffe: Wein(Sulfite), Milch-Laktose, Sellerie, glutenhaltiges Getreide

***

Bistecca Fiorentina - Selezione Dario Cecchini 8,60 je 100 g (je nach Verfügbarkeit)
Für 3 bis 6 Personen ca. 1600 bis 2500 g, mit gegrilltem Chicoree, Rosmarinkartoffeln, Profumo del Chianti (Salz), Olivenöl und Salat

Allergene Inhaltsstoffe: Essig (Sulfite)

BEILAGEN - DOLCI

CONTORNI - BEILAGEN

Insalata verde mista - gemischte saisonale Blattsalate EUR 4,80
Allergene Inhaltsstoffe: keine

***

Verdura di stagione - Gemüsevariation - EUR 5,40
Allergene Inhaltsstoffe: keine

***

Spinaci - frischer Baby-Blattspinat EUR 5,60
Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

***

Cicoria al forno caramellata - Gegrillter karamellisierter Chicorée (lauwarm) EUR 5,80
Allergene Inhaltsstoffe: Essig(Sulfite)

***

Kräuterpolenta EUR 4,40
Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

FORMAGGIO - KÄSE

Käsespezialitäten von Luigi Guffanti (Affineur aus Arona - Lago Maggiore)

Je **Degustationsstück EUR 4,30**

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

Je nach Verfügbarkeit

Caprino con tartufo - Piemonte (Ziegenfrischkäse mit Trüffel - pasteurisiert)

Capra di Roccaverano - Piemonte (Ziege-Kuh, roh, min Frischkäse)

Salvacremasco - Piemonte (Kuh, roh/pasteurisiert, min. 75 gereift)

Taleggio stagionato - Lombardei (Kuh, roh, min 40 Tage gereift)

Gorgonzola dolce - Lombardei (Kuh, pasteurisiert, min 60 Tage gereift)

Parmigiano Reggiano DOP - Emilia Romagna / Parma (Kuh, roh, min 24 Monate gereift)

DOLCI - SÜSSSPEISEN

Torta del Giorno - Tagestorte EUR 4,60

Allergene Inhaltsstoffe: Weizen(Gluten), Milch-Laktose, Nüsse

***

Pannacotta mit Himbeersorbet EUR 6,20

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose

***

Tiramisu mit Espresso 6,80 / Tiramisu mit Plantation Rum EUR 11,80

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Ei

***

Sorbetto al Limone natur EUR 4,80

Allergene Inhaltsstoffe: keine

***

Sgroppino (gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco und Vodka) EUR 8,80

Allergene Inhaltsstoffe: glutenhaltiges Getreide, Wein-Sulfite

***

Joghurt con macedonia (Joghurt-Creme mit Früchten und Meloneneis) EUR 6,80

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, glutenhaltiges Getreide, Nüsse

***

Tris di sorbetti/gelati EUR 8,40

Allergene Inhaltsstoffe: Milch-Laktose, Nüsse (Haselnuss)

Vanille, Haselnuss, Lavendel, Himbeere, Erdbeere, Zitrone

ROSSO

TUTTO MARE - ALLES FISCH

In der Pfanne geröstete Kalamari auf Kräuterpolenta (Vorspeise) EUR 13,80
Allergene Inhaltsstoffe: Weichtiere, Milch-Laktose

***

Polpo con crema di fave (Vorspeise) EUR 17,80
Pürierte grüne Bohnen - lauwarm serviert mit gegrilltem Octopus
Allergenhinweis: Milch-Laktose, Weichtiere

***

Risotto in nero di sepia con calamari EUR 17,80
Risotto mit Sepiatinte, gegrilltem Kalamar und Tomatenwürfeln
Allergenhinweis: Weichtiere, Milch-Laktose, Wein(Sulfite)

***

Campari-Carote Linguine EUR 24,80
Linguine aus hausgemachter Pasta, Campari, Wildfanggarnelen, Jakobsmuschel und Karotten-Grapefruit-Sauce
Allergenhinweis: Weichtiere, Krustentiere, Ei, Milch-Laktose, Wein(Sulfite), glutenhaltiges Getreide

***

"Gambero Rosso" - Rote Wildfanggarnelen EUR 24,80 / Octopus auf saisonaler Gemüsevariation EUR 32,80
Allergene Inhaltsstoffe: Krustentiere / Weichtiere

***

Goldbrasse oder Wolfsbarsch auf saisonalen italienischen Gemüsespezialitäten EUR 19,80
Allergene Inhaltsstoffe: Fisch

***

Wildfang auf saisonalen italienischen Gemüsespezialitäten EUR 27,80
Fisch je nach Tagesangebot
Allergene Inhaltsstoffe: Fisch

***

TUTTO MARE - Piatto misto di Mare (Fischplatte) EUR 30,80
Auswahl aus Goldbrasse oder Wolfsbarsch mit Roten Wildfanggarnelen, Octopus und gebratener Gemüsevariation.
Allergenhinweis: Fisch, Krustentiere, Weichtiere

***

Rombo al forno con patatine für zwei/drei Personen 29,80 pro Person
Steinbutt (Wildfang) mit Kapernblüten, Cherrytomaten, Taggiasca-Oliven und Kartoffelscheiben im Rohr
Allergene Inhaltsstoffe: Fisch, Wein-Sulfite