

# 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 getrüffeltem 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 abwechslungsreiche 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