

Menü

PITTELLI'S
TASTE ITALY!

MENÜ FÜR 2 PERSONEN

Gratinierter Spargel

mit zart schmelzender Butter und feinem Parmesan,
serviert mit aromatischem Prosciutto di Parma

Kalbsrücken in Weißweinbutter

verfeinert mit edlem Sommertrüffel, dazu sautierter Spinat
und luftige Duchesse-Kartoffeln

Pistazien-Semifreddo

cremig gefrorenes Dessert mit Pistazien

Begleitung

1 x Flasche Wasser

Weinauswahl

1 x Flasche Primitivo (rot)

oder

1 x Flasche Grillo (weiß)

Kaffee

€ 85,00

ANTIPASTI

Auberginen-Parmigiana	15,50
Gegrillte Sepia auf Fenchel-Orangen-Salat	16,00
Gratinierter weißer Spargel mit feinem Parmaschinken	16,50
Baby-Calamari in der Pfanne mit Peperoncino und Knoblauch auf Rucola	16,00
Spargelsalat mit Jakobsmuscheln	16,50
Frittierte Calamari und Scampi auf Salatbouquet	16,50
Thunfisch im Pistazienmantel auf sizilianischer Caponata	16,50
Gegrillter Oktopus auf getrüffeltem Kartoffelpüree	16,50
Vitello Tonnato	16,00
Kalbsleber in Balsamico mit Pinienkernen und Minze, dazu Kartoffelpüree	16,00
In Butter gebratene Rinderfiletscheiben auf Salatbouquet mit Trüffel	16,50
Rindercarpaccio mit Steinpilzen und Trüffel	17,00
Auswahl verschiedener Vorspeisen	16,50

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncino	13,00
Spaghetti al Pomodoro mit frischem Basilikum	13,00
Penne al Pomodoro mit Petersilie und Peperoncino	13,00
Trüffel-Tortelloni in samtiger Parmesancreme	16,00
Trenette al Pesto Genovese	16,00
Gratinierte Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung und Nüssen	16,00
Tagliarini al Tartufo estivo e Parmigiano	17,50
Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncino mit Scampi	16,00
Spaghetti mit Calamaretti in scharfer Tomatensauce	16,00
Linguine mit Scampi und grünem Spargel	16,50
Penne mit Pesce Spada e Melanzane	16,50
Paccheri mit Seeteufel, Oliven und Kapern	16,50
Tagliarini mit Jakobsmuscheln und Spargel	16,50
Pappardelle mit herzhaftem Kaninchenragout	16,00
Tagliatelle mit zarten Rinderfiletspitzen und Steinpilzen	16,50

PESCE

Frische Dorade aus dem Ofen	28,50
Wolfsbarsch-Filet „al Cartoccio“ - im Pergamentpapier schonend gegart mit frischen Kräutern und einem Hauch Weißwein	28,50
Schwertfisch mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten	28,50
Thunfisch im Pistazienmantel auf sizilianischer Auberginen-Caponata	29,50
Seeteufel in Weißweinbutter und Trüffel	29,50
Gemischte Fischplatte vom Grill	30,50

PESCE

Frische Dorade aus dem Ofen	28,50
Wolfsbarsch-Filet „al Cartoccio“ - im Pergamentpapier schonend gegart mit frischen Kräutern und einem Hauch Weißwein	28,50
Schwertfisch mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten	28,50
Thunfisch im Pistazienmantel auf sizilianischer Auberginen-Caponata	29,50
Seeteufel in Weißweinbutter und Trüffel	29,50
Gemischte Fischplatte vom Grill	30,50

CARNE

Kalbsmedaillons in Pommery-Senfsauce	27,50
Kalbsmedaillons in Gorgonzola-Sauce	27,50
Saltimbocca alla Romana	27,50
Kalbsleber nach venezianischer Art	27,50
Gegrilltes Entrecôte vom argentinischen Rind	29,50
Lammkrone in Kräuterkruste an Rotweinsauce	29,50
Kalbskarree mit Steinpilzen und Trüffel	30,50
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer in einer Reduktion von Rotwein	32,50
Gemischte Fleischplatte vom Grill	30,50

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir eine frisch zubereitete Beilage

DOLCI

Hausgemachtes Tiramisu nach klassischer Art	6,50
Semifreddo al Pistacchio	6,50
Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern	6,50
Panna Cotta	6,50
Crème caramel	6,50