

PIAZZA SAITTA

RISTORANTE · BAR

Wochenkarte

Gratinierter Ziegenkäse mit Walnüssen auf Salat	13,50 €	
Tatar vom Piemonteser Rind mit Wachtelei und Trüffel	23,50 €	
Penne alla Norma mit Parmesanblättern	11,50 €	8,50 €
Spaghetti mit Filetspitzen und Brokkoli	15,50 €	12,50 €
Farfalle mit Lachs und Zuckerschoten	14,50 €	11,50 €
Taglierini mit schwarzen Trüffeln	21,00 €	13,50 €
Tortellini mit Gorgonzola und Birne	12,50 €	9,50 €
Safranrisotto mit Kürbis und Garnelen	14,50 €	11,50 €

Fisch

Steinbutt auf Linsen mit Orangennote *	29,50 €
Zanderfilet mit Oliven und Kapern *	22,50 €
Loup de Mer mit frischen Kräutern *	23,50 €

Fleisch

Gegrillte Lammkotelettes * (5 Stück)	27,50 €
Kalbspaillard mit Rucola und Parmesan	23,50 €
Rindertagliata vom Rumpsteak auf Rucola mit Kartoffel *	26,50 €
Rinderfilet mit Pfeffersauce *	31,50 €
Bistecca alla Fiorentina (ab 2 Personen) *	42,50 € / Person

* Zu Fisch- und Fleischgerichten servieren wir saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kalte Vorspeisen

Vorspeise aus der Vitrine	13,00 €	11,00 €
Vorspeise überwiegend Fisch	19,50 €	15,00 €
Vorspeise nur Fisch	23,50 €	19,50 €
Vitello Tonnato	11,50 €	9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	13,50 €	10,50 €
Bunter Sommersalat	6,50 €	
Parmaschinken mit Melone	13,50 €	
Meeresfrüchtesalat	14,50 €	12,50 €

Warme Vorspeisen

Auberginen mit Parmesan	9,50 €	7,50 €
Auberginen mit Parmesan u. Schinken	12,50 €	9,50 €
Hummerkrabben auf Salat	15,50 €	

Portion Klein

Suppen

Kürbissuppe mit Kokosnote und Brotcroûtons	7,50 €
Minestrone	6,50 €
Tomatensuppe	5,50 €

Pasta

Taglierini verdi casa (Tomatensauce, Parmesan und Salbei)	12,50 €	9,50 €
Tris di Pasta	14,00 €	
Cannelloni mit Ricotta und Spinat	11,50 €	8,50 €
Spaghetti A.O.P. mit Gambas	14,50 €	12,50 €
Spaghetti mit Gambas u. pikanter Salami	14,50 €	12,50 €
Penne mit Salsiccia	13,50 €	11,50 €
Spaghetti alla Bolognese	11,50 €	9,50 €
Lasagne	11,50 €	9,50 €

Die Klassiker

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	14,50 €
Duetto di Carpaccio und Vitello Tonnato	15,50 €
Kalbsleber mit Butter und Salbei	22,50 €
Lammcarrée mit frischen Kräutern	31,50 €

Dolce - Dessert

Panna Cotta / Crema Cantuccini	
Tiramisù / Mousse au Chocolat	je Glas 5,00 €
Schokoladensoufflé	10,50 €
Crème Brûlée	10,50 €
Orangenparfait auf Himbeerspiegel	7,50 €
Cassata Siciliana	6,50 €
Gelato di Tartufo	6,50 €

Extra Brotkorb	Portion 1,50 €
Extra Parmesan	Portion 1,50 €
Extra Balsamico	Portion 1,50 €

Beachten Sie auch unseren Spezialitäten auf der Tageskarte
Sollten Sie Allergiker sein, fragen Sie bitte nach der allergenen Karte.
Preise inklusive Bedienung und MwSt.

PIAZZA SAITTA

RISTORANTE · BAR

Aperitivi

Spumante Brut „P“ Hausmarke	Gl. 0,1 l	Fl. 0,75 l	6,00 €	38,00 €
Prosecco Rosé „P“ / Prosecco Brut „P“			7,00 €	44,00 €
Gorghé Tondi Palmares Rosé extra dry			6,00 €	35,00 €
Champagner Waris Brut Grand Cru			8,50 €	58,00 €
Champagner Waris Le Cardinal			9,50 €	65,50 €
Hugo	0,2 l		7,50 €	
Campari Soda / Campari Orange ⁴	0,2 l		7,00 €	
Aperol Spritz ^{1,5}	0,2 l		7,50 €	
Crodino ² / San Bitter ²	0,1 l		4,00 €	
Tocco Rosso	0,2 l		7,50 €	

Alkoholfreie Getränke

Acqua San Pellegrino / Panna	0,25 l		3,50 €	
Acqua San Pellegrino / Panna	0,75 l		6,50 €	
Coca-Cola ^{4,7} / Coca-Cola Light ^{4,7,10}	0,2 l		3,00 €	
Fanta ^{3,4} / Sprite ⁶	0,2 l		3,00 €	
Granini Orangensaft / Apfelsaft /-schorle	0,2 l		3,00 €	

Vini Bianchi – Weißweine

Vino della Casa – Hauswein	Gl. 0,2 l	Fl. 0,75 l	5,50 €	
Weinschorle			5,00 €	
2018 Tiare – Pinot Grigio / Masserè			8,50 €	29,50 €
2018 Tiare – Chardonnay			8,50 €	29,50 €
2017 Tiare – Sauvignon			9,00 €	32,00 €
2017 Tiare – Friulano			8,00 €	27,50 €
2018 Tiare – Il Tiare			8,00 €	27,50 €
2018 Corte Adamí – Soave			6,50 €	23,50 €
2019 Ottella – Lugana			8,00 €	28,00 €
2019 Ca'Lojera – Lugana			7,50 €	26,00 €
2019 Lungarotti – Brezza			6,50 €	23,50 €
2019 Negro – Serra Lupini Arneis			7,50 €	26,00 €
2018 Negro – Perdaudin Arneis			10,00 €	36,00 €
2019 Tasca d'Almerita – Regaleali			8,50 €	29,50 €
2019 Tasca d'Almerita – Leone			8,50 €	29,50 €
2019 Gorghé Tondi – Grillo			6,50 €	23,50 €
2019 Gorghé Tondi – Zibibbo			6,50 €	23,50 €
2018 Adelseck – Weißburgunder trocken			6,50 €	23,50 €
2017 Adelseck – Riesling Schiefer trocken			7,00 €	24,50 €
2018 Adelseck – Grauburgunder trocken			6,50 €	23,50 €
2019 Adelseck – Weißburgunder-S-Trocken			10,50 €	36,50 €

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Farbstoff 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmittel
 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt
 10 enthält Phenylalaninquelle

Vini Rossi – Rotweine

Vino della Casa – Hauswein	Gl. 0,2 l	Fl. 0,75 l	5,50 €	
2016 Ca'Lojera – Merlot			6,50 €	23,50 €
2015 Negro – Nicolon Barbera d'Alba			9,50 €	33,00 €
2017 Negro – Dina Barbera d'Alba			7,00 €	24,50 €
2014 Negro – Angelin Nebbiolo			8,50 €	29,50 €
2012 Vignalta – Venda			6,50 €	23,50 €
2010 Vignalta – Rosso Riserva			8,00 €	27,50 €
2014 Lamole – Chianti Classico			7,00 €	24,50 €
2011 Lamole – Chianti Classico Riserva			10,00 €	34,50 €
2012 Lamole – Chianti Campolungo			12,00 €	42,00 €
2016 Tasca – Regaleali			8,50 €	29,50 €
2017 Gorghé Tondi – Nero d'Avola			6,50 €	23,50 €
2017 4Conti – Primitivo di Manduria			8,00 €	27,50 €
2013 Greppino Rosso d. Montalcino				48,50 €

Vini Rosé – Roséweine

2018 Ca'Lojera – Rosé	Gl. 0,2 l	Fl. 0,75 l	6,50 €	23,50 €
2019 Gorghé Tondi Rosa dei Venti			6,50 €	23,50 €

KORKGELD für alle anderen Flaschen aus dem Regal

18,00 €

Bevande Calde – Warme Getränke

Espresso / Caffee				2,30 €
Espresso doppio				4,60 €
Espresso Corretto				6,00 €
Cappuccino				2,80 €
Latte Macchiato				3,00 €

Birre – Biere

Frankenheim Alt	0,3 l		3,50 €	
Warsteiner Pils	0,3 l		3,50 €	
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33 l		3,50 €	
Peroni	0,33 l		3,50 €	

Alcolici – Digestif

Grappa della Casa	2 cl		5,00 €	
Grappa Speciale	2 cl		7,50 €	
Grappa Esclusivo	2 cl		12,50 €	
Sambuca	4 cl		5,00 €	
Averna / Ramazzotti	4 cl		5,00 €	
Limoncello	2 cl		5,00 €	
Nardini Riserva	2 cl		6,50 €	

Beachten Sie auch unseren Spezialitäten auf der Tageskarte
 Sollten Sie Allergiker sein, fragen Sie bitte nach der allergenen Karte.
 Preise inklusive Bedienung und MwSt.