

PIAZZA SAITTA

RISTORANTE · BAR

Unser Bowl ...

Rotkohlsalat, Mango, Avocado,
Aubergine, Quinoa, Tomate-Mozzarella
Basilikum-Pesto 15,90 €

dazu wahlweise

Norwegisches Lachsfilet, geräuchert 9,50 €
Hähnchen, süß-sauer in Sesamkruste 6,50 €

Wochenkarte

Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebeln,
Äpfeln und Joghurt-Dressing an Salat 16,50 €

Gratinierter weißer Spargel mit
Trüffel- oder San Daniele Schinken 25,50 €

Lamm-Koteletts mit Kräutern
auf Feldsalat 23,50 €

Bärlauch-Risotto mit Lachs 24,50 € 21,50 €

Fettuccini mit Filetspitzen A.O.P.
und Cherrytomaten 23,50 € 20,50 €

Spaghetti mit Edelfischen 26,50 € 23,50 €

Penne mit Sauce Bolognese 21,50 € 18,50 €

Rigatoni a la Carbonara mit Parma-
Schinken 24,50 € 21,50 €

Fisch

Dorade, dazu grüner Spargel, Drillinge
und Sauce Hollandaise 38,50 €

Lachsfilet, dazu lauwarmer Spargelsalat
und Drillinge 36,50 €

Fleisch

Lamm-Karree mit Kräuterkruste * 39,50 €

Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan 27,50 €

Tagliata vom Nebraska-Steak auf Rucola
und Parmesan 39,50 €

* Zu diesen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir
saisonales Gemüse und Rosmarin-Drillinge

Suppe

Artischocken-Creme-Suppe mit Gambas 12,50 €

Kalte Vorspeisen

Vorspeise aus der Vitrine 17,50 € 15,50 €

Vorspeise überwiegend Fisch 23,50 € 20,50 €

Vorspeise nur Fisch 28,50 € 25,50 €

Vitello Tonnato 17,50 € 14,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola
und Parmesan 21,50 € 18,50 €

Meeresfrüchtesalat 18,50 € 15,50 €

Warme Vorspeisen

Auberginen mit Parmesan 12,50 € 9,50 €

Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung 13,50 € 10,50 €

Pasta

Taglierini verdi Casa 15,50 € 12,50 €
(Tomatensauce, Parmesan und Salbei)

Tris di Pasta 19,00 €

Spaghetti A.O.P. mit Gambas 18,50 € 15,50 €

Spaghetti mit Gambas & pikanter
Salami 18,50 € 15,50 €

Penne mit Salsiccia 17,50 € 15,50 €

Taglierini mit schwarzen Trüffeln 25,50 € 19,50 €

Lasagne 14,50 € 12,50 €

Die Klassiker

Büffelmozzarella mit Tomaten
und Basilikum 15,50 €

Rinderfilet an Barolo-Sauce* 44,00 €

Dolce - Dessert

Panna Cotta / Tiramisù /

Mousse au chocolat

Crema di Cantuccina je Glas 6,00 €

Schokoladensoufflé 10,50 €

Torrone Parfait auf Schokoladenspiegel 10,50 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne 10,50 €

NEU ... Hausgemachte Sorbets:

Sorbet-Komposition (3 Kugeln) 8,50 €

Unsere Weine der Woche:

Markus Schneider, Pfalz

KAITUI Sauvignon Blanc

0,2 l / € 6,50 0,75 l / € 22,50

460_Casina Bric, Piemont

Mesdi Rosso Langhe

0,2 l / € 6,50 0,75 l / € 22,50