

# PIAZZA SAITTA

RISTORANTE · BAR

## Take Away Karte vom 05. - 19. April 2024

Vorbestellung unter 0211-552711, Abholung bis 22.30 Uhr am Barbarossaplatz 3, 40545 Düsseldorf

### 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

	<u>Portion</u>
Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebeln, Äpfeln und Joghurt-Dressing an Salat	16,50 €
Lamm-Koteletts mit Kräutern auf Feldsalat	23,50 €
Bärlauch-Risotto mit Lachs	24,50 €
Fettuccini mit Filetspitzen A.O.P. und Cherrytomaten	23,50 €
Spaghetti mit Edelfisichen	26,50 €
Penne mit Sauce Bolognese	21,50 €
Rigatoni a la Carbonara mit Parma- Schinken	24,50 €

### Fisch

Dorade, dazu grüner Spargel, Drillinge  
und Sauce Hollandaise 38,50 €  
Lachsfilet, dazu lauwarmer Spargelsalat  
und Drillinge 36,50 €

### Fleisch

Lamm-Karee mit Kräuterkruste \* 39,50 €  
Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan 27,50 €  
Tagliata vom Nebraska-Steak auf Rucola  
und Parmesan 39,50 €

### Kalte Vorspeisen

	<u>Portion</u>
Vorspeise aus der Vitrine	17,50 €
Vorspeise überwiegend Fisch	23,50 €
Vorspeise nur Fisch	28,50 €
Vitello Tonnato	17,50 €
Meeresfrüchtesalat	18,50 €

### warme Vorspeisen

Auberginen mit Parmesan	12,50 €
Canelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	13,50 €

### Suppen

Artischocken-Creme-Suppe mit Gambas	12,50 €
-------------------------------------	---------

### Pasta

Taglierini verdi Casa (Tomatensauce, Parmesan und Salbei)	15,50 €
Tris di Pasta	19,00 €
Spaghetti A.O.P. mit Gambas	18,50 €
Spaghetti mit Gambas u. pikanter Salamí	18,50 €
Penne mit Salsiccia	17,50 €
Taglierini mit schwarzen Trüffeln	25,50 €
Lasagne al forno	14,50 €

### Die Klassiker

Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Pesto	15,50 €
Rinderfilet an Barolosauce	44,00 €

### Dolce - Dessert

Panna Cotta / Tiramisù / Mousse au Chocolat / Crema Cantuccina	6,00 €
Schokoladensoufflé (zum Selbstbacken)	10,50 €

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