

# PIAZZA SAITTA

RISTORANTE · BAR

## Wochenkarte

Rote Bete Carpaccio mit schwarzen Trüffeln	17,50 €
Wachtelbrust auf lauwarmen Linsen mit Orangensauce	17,50 €
Spaghetti mit Cherrytomaten und Ziegenkäse	12,50 € 9,50 €
Fettuccine mit Austernpilzen u. Speck	13,50 € 10,50 €
Penne mit Hirschrugout u. Preiselbeeren	15,50 € 12,50 €
Tortelloni mit Steinpilzcreme	13,50 € 10,50 €
Taglierini mit schwarzen Trüffeln	21,00 € 13,50 €
Risotto mit Kürbis und Zanderfilet	14,50 € 11,50 €

## Fisch

Kabeljau auf Pommerysauce *	29,50 €
Lachsfilet auf Estragonsauce *	23,50 €

## Fleisch

Gegrillte Lammkotelettes * (5 Stück)	27,50 €
Kalbspaillard mit Rucola und Parmesan	23,50 €
Saltimbocca alla romana*	23,50 €
Ossobucco auf Safranrisotto	24,50 €

\* 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

Kürbiscreme mit Kokosnote	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 €
Rinderfilet an Barolosauce	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 €

# PIAZZA SAITTA

RISTORANTE · BAR

## Aperitiv

	Gl. 0,1 l	Fl. 0,75 l
Spumante Brut „P“ Hausmarke	6,00 €	38,00 €
Prosecco Rosé „P“ / Prosecco Brut „P“	7,00 €	44,00 €
Gorghí Tondi Palmares Rosé extra dry	6,00 €	35,00 €
Champagner Waris Brut Grand Cru	8,50 €	58,50 €
Champagner Waris Le Cardinal	9,50 €	65,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Campari Soda / Campari Orange <sup>4</sup>	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz <sup>1,5</sup>	0,2 l	7,50 €
Crodino <sup>2</sup> / San Bitter <sup>2</sup>	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 <sup>4,7</sup> / Coca-Cola light <sup>4,7,10</sup>	0,2 l	3,00 €
Fanta <sup>3,4</sup> / Sprite <sup>6</sup>	0,2 l	3,00 €
Granini Orangensaft / Apfelsaft /-schorle	0,2 l	3,00 €

## Vini Bianchi – Weißweine

	Gl. 0,2 l	Fl. 0,75 l
Vino della Casa – Hauswein	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 €	36,50 €
2019 Tasca d'Almerita – Regaleali	8,50 €	29,50 €
2019 Tasca d'Almerita – Leone	8,50 €	29,50 €
2019 Gorghí Tondi – Grillo	6,50 €	23,50 €
2019 Gorghí 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

	Gl. 0,2 l	Fl. 0,75 l
Vino della Casa – Hauswein	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 Gorghí Tondi – Nero d'Avola	6,50 €	23,50 €
2017 4Conti – Primitivo di Manduria	8,00 €	27,50 €
2013 Greppino – Rosso di Montalcino		48,50 €

## Vini Rosé – Roséweine

	Gl. 0,2 l	Fl. 0,75 l
2018 Ca'Lojera – Rosé	6,50 €	23,50 €
2019 Gorghí 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.