

PIAZZA SAITTA

RISTORANTE · BAR

Unser Bowl ...

Reis, Kichererbsen-Salat, Rotkohlsalat,
Ananas, Thunfisch, Bohnen, Brokkoli
und Sweet-Chili-Sauce 15,90 €

dazu wahlweise

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

Wochenkarte

	Portion	Klein
Lachs-Tartar mit SojasaUCE & Avocado	22,50 €	
Ceasar-Salad mit Pute	19,50 €	
Tagliatelle mit Lotte, Erbsensauce, fein abgeschmeckt mit Zitrone	25,50 €	22,50 €
Tagliarini mit guanciale, rosa Sauce, 3 Lammkoteletts und Burrata-Creme	29,50 €	26,50 €
Pasta verde mit Rinderstreifen und Paprika-Sauce	26,50 €	23,50 €
Penne Bolognese bianca	21,50 €	18,50 €
Spaghetti A.O.P. mit Brokkoli & Lachs	25,50 €	22,50 €
Risotto mit frischen Pfifferlingen	26,50 €	23,50 €

Fisch

Matjes mit Salzkartoffeln, grünen Bohnen,
roten Zwiebeln und Schwarzbrot 28,50 €
Filet vom Loup de Mer mit Kräuterkruste,
dazu gemischter Salat 36,50 €

Fleisch

Kalbsleber mit Salbei-Butter* 28,50 €
Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan 27,50 €
Saltimbocca a la Romana* 35,50 €

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

Suppe

Gurken-Kaltschale 9,50 €

Extras ...

Brotkorb / Parmesan / je Portion 1,50 €
Balsamico

Kalte Vorspeisen

	Portion	Klein
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 (Tomatensauce, Parmesan und Salbei)	15,50 €	12,50 €
Tris di Pasta	19,00 €	
Penne mit Sauce Bolognese	21,50 €	18,50 €
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 mit Kräuterkruste, dazu Kartoffelpüree & 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:

Weingut Negro, Piemont	
Onorata Langhe Favorita DOC	
0,2 l / € 7,00	0,75 l / € 25,00
Weingut Gorghé Tondi, Sizilien	
Meridiano 12 'Syrah' DOC Sicilia Rosso	
0,2 l / € 8,00	0,75 l / € 26,50