

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

	Portion	Klein
Flusskrebse -Avocado Törtchen	18,50 €	
Weißer Spargelsalat mit Lachs, geräuchert	25,50 €	
Gratinierter weißer Spargel mit Trüffel- oder San Daniele Schinken	25,50 €	
Fettuccine mit Bärlauch auf Carpaccio vom Rinderfilet	27,50 €	
Halber Hummer auf Krustentierreisotto und grünem Spargel	29,50 €	
Gnocchi alla Sorrentina, (Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum)	21,50 €	18,50 €
Penne mit Kalbsragout	23,50 €	20,50 €
Tortellini mit Parmaschinken und Erbsen in Sahne - Parmesansauce	22,50 €	19,50 €

Fisch

Lachsfilet mit weißem Spargel
und Zitronenbutter* 34,50 €
Seezunge mit frischen Kräutern * 46,50 €

Fleisch

Flank Steak gegrillt mit Kräuterbutter * 39,50 €
Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan 27,50 €
Saltimbocca alla Romana * 36,50 €
Costata di Fassone Piemontese * 47,00 €
Filetto di Fassone Piemontese * 54,00 €

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

Neu im Sortiment !

PININO, Montalcino
Rosso di Montalcino
Brunello di Montalcino DOCG
Riserva Brunello di Montalcino DOCG
Vigna Brunello di Montalcino DOCG

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 €	
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	je Glas 6,00 €
Crema di Cantuccina	10,50 €
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:

BIO - BIO - BIO - BIO - BIO - BIO - BIO - BIO - BIO - BIO
Gorghè Tondi, Sizilien
Coste a Preola Grillo DOC Sicilia Bianco
0,2 l / € 7,00 0,75 l / € 24,50
Tenuta Ghizzano, Toskana
Il Ghizzano Rosso IGT Costa Toscana
0,2 l / € 8,50 0,75 l / € 29,50