

ITALIENISCHE REGIONALKÜCHE
NOVEMBER 2019
“PIEMONTESISCHEN SPEZIALITÄTEN“

Sie wünschen eine kleine Portion? Wir berechnen dann die normale Portion preis minus € 1,50

Vorspeisen

Bagna Caöda <i>Sahnecreme-Suppe mit Knoblauch, Sardellen und Olivenöl</i>	€ 7,90
Lumache al verde <i>Schnecken mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Salbei und Tomaten</i>	€ 7,90
Vitello tonnato <i>Dünne Scheiben von gekochtem Kalbfleisch mit einer Sauce aus Thunfisch und Mayonnaise</i>	€ 9,90

Nudel

Gnocchi al Castelmagno <i>Gnocchi mit Sahne-Castelmagno-Käse-Creme</i>	€ 11,90
Agliata <i>Tagliatelle mit Knoblauch-Shane-Creme</i>	€ 11,90
Risotto al barolo <i>Reis mit Barolo-Wein-Creme (Wartezeit ca. 30 Minuten)</i>	€ 13,90

Fleisch

Cinghiale in civet <i>Wildschwein mit Zwiebeln, Sellerie und Möhren in Brandy- und Rotwein-Creme</i>	€ 15,90
Brasato al Barolo <i>Rinderbraten in Barolo-Wein-Creme</i>	€ 24,90

Fisch

Trota alla piemontese <i>Forelle mit Sultanin-Trauben, Sellerie, Salbei, Rosmarin, Zitrone und Essig</i>	€ 13,50
Cartoccio di Persico alla piemontese <i>Flussbarsch mit Sardellen, Knoblauch, Zitrone und Trüffeln</i>	€ 14,50

Dessert

Budino di castagne <i>Maroni Pudding mit Schokosauce</i>	€ 5,50
--	--------



Da keines unserer Gerichte vorbereitet wird, sondern direkt nach Bestellung zubereitet wird, möchten wir bei eventuellen Wartezeiten um Ihr Verständnis bitten.

Ire Familie Sette