

# TRATTORIA

Ganz im Sinne einer italienischen Trattoria bieten wir Ihnen bodenständige hausgemachte Speisen. Das Menü passt für viele Anlässe von der kleinen bis zur ganz großen Veranstaltung.

## **VORSPEISEN / ANTIPASTI**

Crespelle-Salmone

Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs, Ricotta und Rucola

Gebratene Tintenfischringe mit Peperoncini gewürzt  
Basilikum und Pesto von getrockneten Tomaten

Salsiccia-Wurst  
mit Orangen-Fenchel-Salat und Oliven

Luftgetrockneter Schinken und Finocchiona-Salami  
mit gerösteten Mandeln und marinierten Feigen

Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln  
mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico (V)

Toskanischer Brotsalat  
mit gegrilltem Gemüse und Grana Padano-Käse (V)

## **SALATE**

Verschiedene Blattsalate wie Radicchio, Romana und Rucola  
mit Balsamico & Olio-Dressing (V+)

## **Mediterrane Brotauswahl**

## **HAUPTGERICHTE**

Doraden-Fischfilets mit Pesto-Haube  
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse, Zitronensoße

Piccata vom Schweinerücken in Ei-Parmesan-Hülle

Tomaten-Sugo

Weißer Kalbs-Bolognese mit Gemüse und Kräutern

Überbackene Steinpilz-Ravioli mit Rucola  
in Gemüse-Arrabiata-Soße (V)

Rosmarinkartoffeln, Pasta, Gnocchi (V)

## **DESSERT**

Leichtes Tiramisu mit Café Biscuit und  
Mascarpone-Mousse

Vanille-Panna cotta mit Fruchtsoßen

Unsere Wein-Empfehlung:

Ribolla Gialla, Poggiobello, Friuli Orientali

Dolcetto d'Alba, Azelia di Luigi Scavino, Bricco Dell'Oriolo