

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

B U S I N E S S L U N C H

im Februar



Liebe Gäste,

Genießen Sie unsere leichten mediterranen Gerichte
im lichtdurchfluteten Wintergarten mit Blick auf den Main.

Wählen Sie zwischen

3 oder 4 Gängen-Menü

Außerdem können Sie alle Gerichte
zum jeweiligen Preis als normale Portion
einzeln bestellen.

3 Gänge-Menü € 24

mit Vorspeisen, Hauptgang und Dessert

4 Gänge-Menü € 29

mit Vorspeisen, Nudeln, Hauptgang und Dessert

Ein Glas Wein bei Menü Bestellung bekommen Sie dazu.

B U S I N E S S L U N C H

im
F E B R U A R

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

Insalata con Radicchio € 9,50

Gemischter Salat mit Radicchio, kleinen Tomaten
Parmigiano-Käse und Ei

La Pappa al Pomodoro € 8,50

Toskanische Tomatensuppe (dickflüssig)
mit Weißbrotinlage und Basilikum

Insalata di Arance e Finocchi con Frutti di mare € 13,50

Orangensalat mit Fenchel und Meeresfrüchten

Frico friulano con Cipolla e Pera € 8,50

Frico mit Kartoffeln, Zwiebeln und Birnen

Affettato misto con Pane Carasao € 13,50

Gemischter Aufschnitt mit Feigen, Oliven,
Artischocken und sardischem Fladenbrot



Pasta lunga alla Nduja € 11,50

Spaghetti mit „Nduja calabrese“,
Tomatensauce, Zwiebeln und geriebenem
geräuchertem Scamorza-Käse (pikant)

Pasta corta con Guanciale e Zucchini € 12,50

Pennette mit frischen Tomaten,
Zucchini und Guanciale-Speck

Pasta Casareccia con Salsiccia di Bufala e Verza € 13,50

Hausgemachte kurze Nudeln
mit Büffel-Salsiccia-Ragout und Wirsinggemüse



Pesce del giorno

(Tagespreis)

Gegrilltes Fischfilet mit frischem Gemüse
und Kartoffelpüree

Skrei alla griglia € 24,50

Gegrilltes Skrei-Kabeljaufilet mit Wildbrokkoli
und Zitronenkartoffelpüree

Scaloppina al Gorgonzola € 18,50

Schweinemedailon in Gorgonzolasauce,
mit frischem Gemüse und Schwenkkartoffeln

Coscetta di Capriolo con Funghi € 25,50

Geschmorte Rehkeule mit frischen Pilzen
und Gewürzkartoffelgratin

Fegato alla Veneziana € 22,50

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln
und Kartoffelpüree



Torta al Cioccolato con Pera € 8,50

Schokokuchen mit Birnen und „Crema Inglese“

Gelo all'Arancia rossa con Biscotto di Russello € 9,50

Frost von sizilianischen roten Orangen
mit integralkeks aus Russello-Getreide

Semifreddo all'Amaretto con Salsa al Caffè € 9,50

Halbgefrorenes mit Amaretto und Kaffeesauce

Formaggi misti con Marmellata di Frutta € 10,50

Gemischter Käse mit Obst-Kompott