

*Ristorante*  
**AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

**B U S I N E S S L U N C H**  
im März



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.

# BUSINESS LUNCH

im  
MÄRZ

*Ristorante*  
**AMBIENTE ITALIANO**

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE

## Vorspeisen

**Insalata Ortolana con Funghi** € 10,90

Gemischte Salate der Saison mit Fenchel, gebratenen frischen Pilzen, kleinen Tomaten und geraspelten roten Äpfeln

**Zucchini grigliate con Caprino e mentuccia** € 10,50  
Gegrillte Zucchini mit gratiniertem Ziegenkäse und Minze

**Zuppetta di Lenticchie e Guanciale** € 9,50  
Castelluccio-Linsensuppe mit Guanciale-Speck und Croutons

**La Parmigiana** € 10,50  
Überbackene Auberginen mit Tomaten und Parmigiano

**Lonza di Maiale con Insalatina mediterranea** € 11,90  
Dünngeschnittene Schweinerücken mit getrockneten Tomaten, Fenchel, Pinienkernen und Oliven

## Nudeln

**Pasta lunga con Ricotta salata e Ciliegino** € 9,50  
Spaghetti mit frischem Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und geriebenem salzigen Ricotta-Käse (leicht pikant)

**Pasta corta con Sugo di Maiale** € 10,50  
Orecchiette mit Fleisch-Tomatensauce und Pecorino Käse (pikant)

**Pasta casareccia Cime di Rape e Salsiccia** € 10,50  
Hausgemachte kurze Nudeln mit Wildbrokkoli und Salsiccia

## Hauptgänge

**Pesce del giorno**

(Tagespreis)

Gegrilltes Fischfilet mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

**Filetto di Orata alla griglia con Patate allo Zafferano e Broccoli** € 23,50  
Gegrilltes Goldbrassenfilet mit Safrankartoffelragout und Brokkoli

**Scaloppina alla Sorrentina** € 18,50  
Überbacken Schweinemedailon mit frischen Tomaten, Mozzarella, frischem Gemüse und Schwenkkartoffeln

**Rognoni di Vitello con Cipolla** € 19,50  
Gebratene Kalbsnieren mit Zwiebeln, grünen Bohnenragout und Polenta

**Lesso di Manzo con Crema al Cren** € 18,50  
Rindertafelspitz mit Meerrettichcreme, Salzkartoffeln und Rosenkohl

## Dessert & Käse

**Il Cannolo ripieno al Cioccolato** € 8,50  
Teigrolle gefüllt mit Schokomousse

**Soufflé ai Lamponi con Crema alla Vaniglia** € 9,50  
Himbeer-Soufflé mit Vanillecreme

**Semifreddo mandorlato al Caramello salato** € 9,50  
Halbgefrorenes mit Mandel und salzigem Karamell

**Formaggi misti con Marmellata di Frutta** € 10,50  
Gemischter Käse mit Obst-Kompott