FESTIVAL

RISTORANTE · SPEISEKARTE / MENÙ

Kalte Vorspeisen / Antipasti freddi

Gemischte Fischvorspeise 1/2/4/6

Antipasto misto di pesce

Mit Roter Bete mariniertes Lachstatar · Oktopussalat · Garnelen süß-sauer · Sarde in saor
Tartare di salmone marinato alla barbabietola · insalata di polpo · gamberi in agrodolce · sarde in saor

22,00 €

♦

Bruschette

Klassisch / Classica	**4,00 €**
Lardo	**4,50 €**
Olivencreme / Crema di olive	**4,50 €**
Lachs / Salmone	**5,00 €**
Caponata	**5,00 €**

♦

Argentinische Riesengarnelen in Brandysauce mit hausgemachtem Brot 1/2/4/7

Gamberi argentini al brandy con pane fatto in casa

19,00 €

♦

Rindstatar mit hausgemachtem Brot 1/3/6/10/12

Tartare di manzo con pane fatto in casa

ca. 120 g	**19,50 €**
ca. 200 g	**28,00 €**

♦

Caponata mit Burrata und Basilikumöl 1/6/7

Caponata con burrata e olio al basilico

16,00 €

Gedeck / Coperto 2,00 € · Große Portion auf Anfrage / Porzione grande su richiesta

Bei Bedarf können Tiefkühlprodukte verwendet werden.
All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati.
Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.
Informazioni sugli allergeni disponibili presso il nostro personale.

Hausgemachte Pasta & erste Gänge

Pasta fatta in casa & primi piatti

Hausgemachte Ravioli mit argentinischen Garnelen in Krustentiersauce 1/4/7
Ravioli fatti in casa ripieni di gamberi argentini in salsa ai crostacei

17,00 €

♦

Hausgemachte weiße und schwarze Tagliolini „alla Luciana“ mit Moscardini, Oliven und pikanter Tomatensauce 1/4/7
Tagliolini bianchi e neri fatti in casa alla “Luciana” con moscardini, olive e salsa di pomodoro piccante

17,20 €

♦

Maltagliati mit weißem Lammragout, Kirschtomaten, Zucchini und Minze 1/7
Maltagliati al ragù bianco d’agnello, pomodorini, zucchine e menta

16,80 €

♦

Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Gnocchi in Gorgonzolasauce mit gerösteten Walnüssen 1/7/9
Gnocchi di patate e spinaci fatti in casa con salsa al gorgonzola e noci tostate

16,00 €

♦

Tagliolini „Festival“ mit Calamari, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Olivenöl 1/7/4
Tagliolini “Festival” con calamari, pomodori secchi, aglio e olio

16,80 €

♦

Risotto mit Salsiccia und Radicchio 1/7
Risotto con salsiccia e radicchio

16,50 €

Gedeck / Coperto 2,00 € · Große Portion auf Anfrage / Porzione grande su richiesta

Bei Bedarf können Tiefkühlprodukte verwendet werden.
All’occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati.
Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.
Informazioni sugli allergeni disponibili presso il nostro personale.

Hauptspeisen / Secondi piatti

Thunfisch-Tagliata im Sesammantel mit Tomatencarpaccio und grünem Salat 1/4/6/10
Tagliata di tonno in crosta di sesamo con carpaccio di pomodoro e insalatina verde
28,00 €

♦

Millefoglie vom Goldbrassenfilet mit Gemüse 1/4
Millefoglie di orata e verdure
25,00 €

♦

Rindsfilet ca. 190 g in Brandysauce mit Röstkartoffeln und Wildkohl 1/7/12
Filetto di manzo ca. 190 g in salsa al brandy con patate saltate e cime di rapa
36,50 €

♦

Knusprige Kartoffelrösti mit Grillgemüse und Sauerrahm-Dip 1/7/12
Rösti di patate con verdure grigliate e panna acida
18,00 €

♦

Hühnerbrustspieß mit Gemüse und Röstkartoffeln in leichter Honigsauce 1/7
Spiedino di petto di pollo con verdure, patate saltate e una leggera salsa al miele
20,80 €

♦

Schweinemedaillons mit Röstkartoffeln und Gorgonzolacreme 1/7
Medaglioni di maiale con patate saltate e crema di gorgonzola
22,00 €

Gedeck / Coperto 2,00 € · Große Portion auf Anfrage / Porzione grande su richiesta

Bei Bedarf können Tiefkühlprodukte verwendet werden.
All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati.
Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.
Informazioni sugli allergeni disponibili presso il nostro personale.

Desserts / Dolci

Hausgemachtes Kaffee-Tiramisu mit Eierlikör 1/3/7/12
Tiramisù al caffè fatto in casa con Zabov
8,00 €

♦

Nutella-Mascarpone-Mousse im Glas 1/3/7/12
Mousse di Nutella e mascarpone servita nel bicchiere
7,00 €

♦

Hausgemachtes Honigmelonen-Sorbet 7/12
Sorbetto al melone fatto in casa
6,80 €

♦

Hausgemachtes Ananas-Semifreddo mit Schokoladensauce 1/3/7
Semifreddo all'ananas fatto in casa con salsa al cioccolato
8,00 €

♦

Hausgemachtes Schokotörtchen mit Vanilleeis 1/7/12
Tortino al cioccolato fatto in casa con gelato alla vaniglia
10,00 €

♦

„Süße Verführung" 1/3/7/12
Dessertvariation für 2 Personen
Variazione di dessert per 2 persone
19,00 €

Gedeck / Coperto 2,00 € · Große Portion auf Anfrage / Porzione grande su richiesta

Bei Bedarf können Tiefkühlprodukte verwendet werden.
All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati.
Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.
Informazioni sugli allergeni disponibili presso il nostro personale.