

## SÜSSWASSER MENU

4 Gänge für alle gleich

— 42 —  
EURO

Zitronemarinierter Forelle und Kapern aus Gargnano  
Muschelnudeln mit Auberginencreme, Saibling und Knusperbrot  
Hecht in grüner Soße mit Polenta aus Storo  
Mangosorbet und mariniertes Ananassalat

## TRÜFFEL MENU

4 Gänge für alle gleich

— 60 —  
EURO

Rindertartar und Trüffel  
Fettuccine Nudeln mit Zucchini und Trüffel  
Kalbskotelett mit Trüffel und Röstkartoffeln  
Geröstete Panbrioche und Beerensalat

## EMPFOHLENE WEINE

— 18 —  
EURO

*Diese Menüs sind ohne Getränke  
und Das Gedeck wird nicht berechnet.*

## VORSPEISEN

Ei nach Carbonara Art: bei 65° gekochtes Ei, Schweinebacke und Pecorino Schaum 17 €  
Rindertartar und Trüffel 20 €  
Rahmkabeljau nach Venezianischer Art Topinamburcreme 18 €  
Zitronemarinierter Forelle und Kapern aus Gargnano 18 €  
Geräucherter Aal, Mandelcreme und eingelegter Sellerie 19 €

## ERSTE GÄNGE

Makkaroni, Tomaten Soße, schmackhaftem "Bagoss" Gebirgskäse und ligurischen Oliven 16 €  
Gries Gnocchi Romana mit Kalbsragout und Pilzen 17 €  
Erbsencreme und Burrata 15 €  
Fettuccine Nudeln mit Zucchini und Trüffel 20 €  
Muschelnudeln mit Auberginencreme, Saibling und Knusperbrot 17 €

## HAUPTGERICHTE

"Manzo all'olio": lokales geschmortes Rindfleisch in Öl und Kartoffelmousse 20 €  
Kalbskotelett mit Trüffel und Röstkartoffeln 26 €  
"Tagliata" Rindfleischscheiben gegrillt, Bratensauce, sautierter Spinat 22 €  
Lammhüfte, geschmorter Endivie und Senf nach alter Art 24 €  
Gegrillter Oktopus, Risina Bohnen 23 €  
Hecht in grüner Soße mit Polenta aus Storo 22 €

...

Aufschnittplatte und eingelegtes Gemüse 17 €  
Culaccia di San Prospero und eingelegtes Gemüse 17 €  
Unsere Auswahl an Käse 17 € (halbe Portion 9 €)

Brot, Torten und frische Pasta sind hausgemacht - Gedeck 3,5 €

Im Falle von Allergien oder Intoleranz, bitten wir Sie uns umgehend zu informieren und eine Kopie der Speisekarte mit detaillierten Allergenen anzufordern. Die Osteria wendet eine eigene Prozedur für die Verarbeitung der Allergene an laut den Bestimmungen CE 1169/2011, einige Produkte werden von uns mit einer Temperatur von -35° abgeschreckt, um sie sicher zum rohen Verzehr anbieten zu können Reg.(CE) 853/200

## DESSERT

- Geröstete Panbriochoes und Beerensalat 9 €  
Kokosnuss Kaviar, Passionsfrucht 8 €  
Weißes Schokoladen-Semifreddo, Himbeere und Pistazien 9 €  
Mangosorbet und mariniertes Ananassalat 7 €  
Crème Brûlée mit Limette 8 €

## DESSERT

- Toasted panbriochoes and berries 9 €  
Coconut caviar and passion fruit 8 €  
White chocolate Semifreddo, raspberry and pistachio 9 €  
Mango sorbet and marinated pineapple salad 7 €  
Lime crembrulè 8 €

## DESSERTWEINE - DESSERT WINES

- Moscato d'Asti "Vigna senza nome" Braida - / 18 €  
Bio Aleatico Polvanera 7 € / 22 €  
"Sole di Dario" Cantrina 9 € / 35 €  
Passito di Pantelleria "Ben Rye" Donnafugata 9 / 38 €  
Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana 8 € / 35 €