



Osteria il Melograno

Degustationsmenü

Ziegenkäse vom Grill mit Fenchel und Salatbouquet auf Orangensauce

Hausgemachte Crespelle mit Auberginen-Ricotta-Füllung

Sorbetto al Melograno

Steinbutt-Filet mit Radicchio Trevisano vom Grill auf Tagesgemüse

oder

Tagliata von der Rinderlende vom Grill auf Tagesgemüse mit Rucola & Parmesan

Dessert-Variation

€ 38,50

Heute empfehlen wir

Weinempfehlung: Weiß. '16. Roero Arneis Donna Costanza Piemonte /0,2 l € 6,50/0,75 l € 23,50

Weinempfehlung: Rot. '15 Neprica. Rosso Apulien /0,2 l € 6,50/0,75 l € 23,50

Vorspeise

Black-Angus-Carpaccio mit Büffel-Mozzarella und schwarzem-Trüffeln	€ 13,90
Flusskrebs-Salat mit Fenchel, Avocado und Orangenfilet	€ 12,50
Vitello Tonnato(Kalbsbraten Scheiben mit Thunfischsauce)	€ 9,90
Frische Artischocken gebraten auf Rucola mit Parmesan	€ 10,50
Calamaretti vom Grill mit Salatbouquet	€ 12,50
Ziegenkäse vom Grill mit Fenchel und Salatbouquet auf Orangensauce	€ 10,90
Muscheln alla Marinara in Weißwein-Tomatensauce mit Knoblauch-Croutons	€ 10,90

Pasta

Tagliatelle mit schwarzem-Trüffeln	€ 14,50
Frische Strozzapreti mit Lammragout und Steinpilzen	€ 12,50
Hausg. Schüttelbrot-Ravioli mit Tiroler Kaminwurtzerl gefüllt in Butter-Parmesan	€ 11,50
Strangozzi al Limone mit Gambas, Venusmuscheln und Calamaretti	€ 13,50
Hausgemachte Crespelle mit Auberginen-Ricotta-Füllung auf Kirschtomatensauce	€ 10,50
Risotto mit frischen Seeteufel und Rucola-Pesto	€ 12,50

Fisch

Seewolffilet in Kartoffelkruste mit schwarzem-Trüffeln auf Tagesgemüse	€ 22,50
Italienischer Fischsuppe mit Knoblauch Croutons	€ 19,50
Seeteufel-Medaillons auf Linsengemüse	€ 21,50
Steinbutt-Filet mit Radicchio Trevisano vom Grill auf Tagesgemüse	€ 21,50

Fleisch

Kalbslende-Medaillons mit schwarzem-Trüffeln dazu Tagesgemüse	€ 20,50
Lammkoteletts vom Grill mit frischen Kräutern auf Tagesgemüse	€ 20,50
Entrecote vom Grill mit Radicchio Trevisano & Vincotto auf Tagesgemüse	€ 20,50
Perlhuhn Supreme aus dem Ofen auf Polenta	€ 18,50

Dessert

Handgemachte Cassata Sicilana Eis	€ 6,50
Creme Bruleè	€ 5,50
Dessert-Wein Muscat 0,5 cl	€ 3,50