



## Osteria il Melograno

### Degustationsmenü

Ziegenkäse vom Grill mit Fenchel und Salatbouquet auf Orangensauce

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Gegrilltem Gemüse gefüllt auf Kirschtomatensauce

\*\*\*\*\*

Sorbetto al Melograno

\*\*\*\*\*

Gemischter Fisch vom Grill auf Tagesgemüse  
oder

Lammkoteletts vom Grill mit frischen Kräutern auf Tagesgemüse

\*\*\*\*\*

Dessert-Variation

\*\*\*\*\*

€ 40,50

### Heute empfehlen wir

**Weinempfehlung: Weiß.** '17 Bianco Gambellara. Camagnola. Veneto /0,2 l € 6,50 /0,75 l € 23,50

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

### Vorspeise

Black-Angus-Carpaccio mit Büffel-Mozzarella und schwarzem-Trüffeln	€ 13,90
Calamaretti-Spargel-Salat mit Oliven und Salatbouquet	€ 12,50
Thunfischtatar mit Avocado	€ 13,50
Büffel-Mozzarella in Auberginen-Mantel auf Tomaten-Carpaccio	€ 10,50
Weisser Spargel mit Butter & Parmesan dazu Parmaschinken und Kartoffeln	€ 13,50
Flusskrebs-Salat mit Fenchel, Avocado und Orangenfilet	€ 12,50
Vitello Tonnato( Kalbsbraten Scheiben mit Thunfischsauce )	€ 9,90
Spargel-Creme-Suppe mit Räucherlachs	€ 6,50

### Pasta

Tagliatelle mit schwarzem-Trüffeln	€ 14,50
Strangozzi al Limone mit Spargel und Calamaretti	€ 13,50
Risotto mit Bärlauch-Pesto und Gambas	€ 12,50
Hausgemachte Ravioli mit Gegrilltem Gemüse gefüllt auf Kirschtomatensauce	€ 11,50
Tagliatelle mit Salsiccia-Ragout	€ 10,50
Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 11,50
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi Tricolore in Butter und Salbei	€ 10,50
Frische Strozzapreti mit Rinderragout und Steinpilzen	€ 12,50

### Fisch

Seewolffilet in Kartoffelkruste mit schwarzem-Trüffeln auf Tagesgemüse	€ 22,50
Gemischter Fisch vom Grill auf Tagesgemüse	€ 20,50
Seezunge in Zitronensauce auf Tagesgemüse	€ 21,50
Thunfischfilet mit Sesam vom Grill auf Blattspinat und Kartoffeln	€ 22,50
Kabeljaufilet mit grüner Spargel auf Tagesgemüse	€ 20,50
Wildfang Steinbutt-Filet mit Radicchi-Trevisano gebraten auf Tagesgemüse	€ 21,50

### Fleisch

Kalbslende-Medaillons mit schwarzem-Trüffeln dazu Tagesgemüse	€ 21,50
Tagliata von der Rinderlende vom Grill mit Rucola und Parmesan	€ 20,50
Iberico Nacken Steak vom Grill mit gratinierte Spargel auf Tagesgemüse	€ 20,50
Lammkoteletts vom Grill mit frischen Kräutern auf Tagesgemüse	€ 20,50

### Dessert

Cassata alla Siciliana Cassata Eis	€ 6,50
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	€ 6,00
Dessert-Wein Muscat 0,5 cl	€ 3,50