

Abbraccio

CUCINA ITALIANA

Antipasti / Vorspeisen

Zuppa di pesce allo zafferano Fischsuppe mit Safran verfeinert	14
Zuppa di lenticchie Beluga Linsensuppe	7
Antipasto misto „Abbraccio“ (Vorspeiseteller nach Art des Hauses)	14
Bruschetta Tradizionale	6
Tatar di tonno Thunfischtatar mit gebratenem Radicchio	21
Carpaccio di manzo Rinderfiletcarpaccio mit schw. Trüffel 24 /...mit Rucola und Parmesan	17
Carpaccio di salmone Lachscarpaccio, Wakame Algen, Pommerysenf-Dressing, Rosa Pfeffer	18
Burrata mit lauwarmen Cherrytomaten, Basilikum Pesto	14
Melanzane al forno überbackene Auberginen, Mozzarella, Tomatensauce	15
Vitello Tonnato Classico	16
Birnen carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Honig, Nüsse	15

Insalate / Salate

Insalata di polpo Oktopussalat	19
Salatbouquet mit gebratenen Edelfischen	21
Fenchel-Orangensalat mit Flusskrebse an Zitronenvinaigrette	18
Wildkräutersalat mit Kalbsleberstreifen	17

Pasta / Nudeln

Tagliarini mit schwarzem Trüffel „Tuber Uncinatum“ im Parmesannest	24
Pappardelle mit getrüffeltes Kalbsragout	17
Spaghettoni mit Scampi-Ragout und Rucola	18
Panzerotti ai porcini mit Steinpilzfüllung in Salbei-Butter	17
Fiocchetti mit Gorgonzola-Birnenfüllung	16
Strozzapreti mit Gemüse und Pecorino-Käse	15
Fettuccine mit gebr. Lachs, Rote Pesto und Pinienkerne	18
Highlight im Abbraccio Linguine mit Pistazien-Pesto und rosa Thunfisch	22

Carne / Fleisch

Carré d'agnello alle erbe Lammkarree mit frischen Kräutern	34
Bistecca di manzo Premium Beef Rumpsteak an Barolo-Sauce	29
Fegato di vitello burro-salvia Kalbsleber in Salbei-Butter oder „alla Veneziana“	26
Petto di pollo Poulardenbrust an Himbeer-Dijon-Sauce	25

Pesce / Fisch

Salmone „Label Rouge“ alla crema di aragosta Lachsfilet an Hummercreme-Sauce mit Flusskrebse	28
Filete di Branzino Wolfsbarschfilet an Zitronen-Minz-Sauce	29
Bistecca di tonno rosa gebratenes Thunfischsteak	32
Piatto misto di pesce Edelfischvariation mit Kräuter de Provence	33

Dolci-Formaggi / Dessert-Käse

Semifreddo all Limoncello	8	Cheesecake alle fragole	9
Edbeer-Tiramisu	8	Affogatto al Amaretto	7
Schokotörtchen mit Vanilleeis	9	Tartufo scuro classico	9

Bitte achten Sie auf unser Tagesempfehlung und fragen Sie unser Service Personal.

PROSECCO - FLASCHE 0,75 l

Mionetto Prosecco Spumante	32,00 €
Mionetto Prosecco Rose Extra Dry	32,00 €

WEISSWEINE – FLASCHE 0,75 l

Riesling „Schick & Schön“ QbA – Cantina Tina Pfaffmann/Pfalz	29,00 €
Grillo Fileno DOC – CVA Canicatti/Sizilien	31,00 €
Vermentino IGP – San Marzano/Apulien	29,00 €
Roero Arneis DOCG – Cantina di Nebbiolo/Piemont	31,00 €
Verdicchio di Matelica Bio DOC – Azienda Collestefano	29,00 €
Lugana DOC – Cantina Ca' dei Frati/Lombardei	33,00 €
Sauvignon DOC – Cantina La Cherubina/Alto Adige	32,00 €
Ribolla Gialla DOC – Cantina Forchir/Friaul	31,00 €
Pinot Grigio DOC – Cantina Kreys/Alto Adige	33,00 €
Gavi del Comune di Gavi DOCG – Cantina Fontanafredda/Piemont	39,00 €
Rossj Bass Langhe Gaja DOC – Cantina Angelo Gaja/Piemont	145,00 €

ROSEWEINE – FLASCHE 0,75 l

Rosa dei Frati DOC – Cantina Ca' dei Frati/Lombardei	33,00 €
Miraval Rose – Cotes de Provence	43,00 €

ROTWEINE – FLASCHE 0,75 l

Barbera d'Asti DOCG – Cantina Prunotto/Piemont	34,00 €
Nero d'Avola „Centuno“ DOC – Cantina Canicatti/Sizilien	31,00 €
Cannonau di Sardegna „Marghia“ DOC – Antichi Poderi Jerzu/Sardinien	34,00 €
Chianti Classico DOCG – Castelli del Grapesa/Toskana	42,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC – Cantina Farnese/Abruzzen	31,00 €
Primitivo di Maduria Primoduca – Vinicola Mediterranea/Südtalien	33,00 €
Rosso di Montalcino DOC – Cantina Caparzo/Toskana	52,00 €
Valpolicella Ripasso – Cantina Zeni/Gardasee	64,00 €
Pinti Roero Riserva DOCG – Cantina Monchiero Carbone/Piemont	76,00 €
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG – Cantina Braida/Piemont	140,00 €
Tignanello IGT – Tenuta Antinori/Toskana	250,00 €
Barbaresco – Cantina Angelo Gaja/Piemont	430,00 €