

# Abbraccio

CUCINA ITALIANA

## Antipasti / Starters

Zuppa di pesce allo zafferano Fish soup refined with saffron	14
Zuppa di lenticchie Beluga Linsen soup	7
Antipasto misto „Abbraccio“ (Appetizer plate in the style of the house)	14
Bruschetta Tradizionale	6
Tatar di tonno Tuna tartare with fried radicchio	21
Carpaccio di manzo Beef fillet carpaccio with black Truffle 24 /...mit Frugula and Parmesan	17
Carpaccio di salmone Salmon carpaccio, wakame seaweed, Pomeranian mustard dressing, pink pepper	18
Burrata with lukewarm cherry tomatoes, basil pesto	14
Melanzane al forno aubergine gratin, mozzarella, tomato sauce	15
Vitello Tonnato Classico	16
Birnen carpaccio with baked goat cheese, wild herb salad, honey, nuts	15

## Insalate / Salad

Insalata di polpo Octopus salad	19
Salad bouquet with fried game fish	21
Fennel and orange salad with crayfish and lemon vinaigrette	18
Wild herb salad with calf's liver strips	17

## Pasta / Noodles

Tagliarini with black truffle "Tuber Uncinatum" in parmesan nest	24
Pappardelle with truffled veal ragout	17
Spaghettini with scampi ragout and rocket	18
Panzerotti ai porcini with porcini mushroom filling in sage butter	17
Fiocchetti with Gorgonzola pear filling	16
Strozzapreti with vegetables and pecorino cheese	15
Fettuccine with Salmon, Red Pesto and pine nuts	18
<b>Highlight im Abbraccio</b> Linguine with pistachio pesto and pink tuna	22

## Carne / Meat

Carré d'agnello alle erbe Rack of lamb with fresh herbs	34
Bistecca di manzo Premium Beef Rumpsteak an Barolo-Sauce	29
Fegato di vitello burro-salvia Calf's liver in sage butter or „alla Veneziana“	26
Petto di pollo Poulardenbrust an Himbeer-Dijon-Sauce	25

## Pesce / Fish

Salmone „Label Rouge“ alla crema di aragosta Salmon fillet with lobster cream sauce with crayfish	28
Filete di Branzino Sea bass fillet with lemon-mint sauce	29
Bistecca di tonno pink fried tuna steak	32
Piatto misto di pesce Fine fish variation with herbs de Provence	33

## Dolci-Formaggi / Dessert Cheese

Semifreddo all Limoncello	8	Cheesecake alle fragole	9
Strawberry-Tiramisu	8	Affogatto al Amaretto	7
Chocolate tart with vanilla ice cream	9	Tartufo scuro classico	9

Please pay attention to our daily recommendation and ask our service staff.

## PROSECCO - BOTTLE 0.75 l

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

## WEISSWEINE – BOTTLE 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 – BOTTLE 0.75 l

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

## ROTWEINE – BOTTLE 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 €