

Abbraccio

CUCINA ITALIANA

MENÜ

Antipasti / Vorspeisen

Zuppa di pesce alla Mediterranea Mediterrane Fischsuppe	14
Zuppa di zucca Kürbiscremesuppe mit Amarettini	9
Antipasto misto „Abbraccio“ Vorspeiseteller nach Art des Hauses	16
Bruschetta Tradizionale	8
Tatar di tonno e avocado Thunfisch-Avocado-Tatar	25
Carpaccio di manzo Rinderfiletcarpaccio mit schw. Trüffel 25 /...mit Rucola und Parmesan	18
Carpaccio di polpo Oktopuscarpaccio, Zitrone-Orangen-Vinaigrette	19
Burrata mit lauwarmen Cherrytomaten und frischen Kräutern	15
Melanzane al forno überbackene Auberginen, Mozzarella, Tomatensauce	16
Vitello Tonnato Classico	17
Birnen carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Honig, Nüsse	16

Insalate / Salate

Insalata „Bellissimo Autunno“ Bunter Salat, karamellisierten Maronen, Rinderstreifen	21
Insalata „Vista sul Mare“ Salatbouquet mit gebratenen Edelfischen	25
Insalata di finocchi e arance Fenchel-Orangensalat mit Flusskrebse an Zitronenvinaigrette	19

Pasta / Nudeln

Tagliarini al tartufo nero Piemontese mit schwarzem Trüffel im Parmesannest	28
Pappardelle mit getrüffeltes Kalbsragout	17
Spaghettini AOP mit Gambas, Cherrytomaten, Rucola	19
Paccheri con salsiccia mit Fenchel-Salsiccia und Kichererbsen	18
Ficchetti mit Birnenfüllung in Parmesancreme	17
Tortellacci con la zucca mit Kürbisfüllung, Salbeibutter, gehobelter Parmesan	18
Fettuccine mit gebr. Lachs, Rote Pesto und Pinienkerne	19
Highlight im Abbraccio Linguine mit Pistazien-Pesto und rosa Thunfisch	22

Carne / Fleisch

Carré d'agnello alle erbe Lammkarree mit frischen Kräutern	35
Bistecca di manzo Premium Beef Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	31
Fegato di vitello burro-salvia Kalbsleber in Salbei-Butter oder „alla Veneziana“	26
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzelchen an Zitronensauce	29

Pesce / Fisch

Salmone „Label Rouge“ Lachsfilet in Prosecco-Basilikumsauce	29
Gebratener Oktopus mit Oliven, Kapern und frischen Kräutern	28
Bistecca di tonno rosa gebratenes Thunfischsteak	33
Piatto misto di pesce Edelfischvariation mit Kräuter de Provence	32

Dolci-Formaggi / Dessert-Käse

Semifreddo all Limoncello	9	Panna cotta mit Beeren	9
Tiramisu	8	Affogatto al Amaretto	8
Schokotörtchen mit Vanilleeis	10	Tartufo scuro classico	10