

MENÜ

Abbraccio

CUCINA ITALIANA



Antipasti / Vorspeisen

Zuppa di pesce alla Mediterranea Mediterrane Fischsuppe	14
Zuppa di lenticchie con guanciale Linsensuppe mit Speck und Balsamicocreme	10
Antipasto misto „Abbraccio“ Vorspeiseteller nach Art des Hauses	16
Bruschetta Tradizionale	8
Tatar di tonno e avocado Thunfisch-Avocado-Tatar	23
Carpaccio di manzo Rinderfiletcarpaccio mit schw. Trüffel - 25 /...mit Rucola und Parmesan	18
Piatto invernale Gebratene Zucchini, getrocknete Tomaten, Fetakäse, Rucola, Mandeln	17
Caprese di bufala Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamicocreme	16
Vitello Tonnato Classico	17
Birnen carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Honig, Nüsse	16

Insalate / Salate

Insalata „Bellissimo Inverno“ Bunter Salat, karamellisierten Walnüsse, Rinderstreifen	21
Insalata „Vista sul Mare“ Salatbouquet mit gebratenen Edelfischen	23
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
Spaghetti neri all'astice Schwarze Spaghetti mit gebratenen Hummerschwanz in Hummersauce	27
Risotto gamberi zafferano mit Garnelen und Safran	22
Fiocchetti mit Birnenfüllung in Parmesancreme	17
Triangoli mit Ricotta-Basilikum-Pinienkernfüllung in Salbei-Butter	18
Fettuccine mit gebr. Lachs, Rote Pesto und Pinienkerne	19
<i>Highlight im Abbraccio</i> Linguine mit Pistazien-Pesto und rosa Thunfisch	23

Carne / Fleisch

Carré d'agnello alle erbe Lammkarree mit frischen Kräutern	35
Bistecca di manzo Premium Beef Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	31
Ossobuco alla Milanese Kalbshaxenscheibe Mailänder Art mit Safran-Risotto	32
Saltimbocca alla Romana vom Kalb in Salmbei-Butter mit Parmaschinken	29

Pesce / Fisch

Salmone „Label Rouge“ Lachsfilet in Prosecco-Basilikumsauce	29
Filetto di orata Doradenfilet mit Kräutern gebraten an Zitronensauce	28
Bistecca di tonno rosa gebratenes Thunfischsteak	33
Piatto misto di pesce Edelfischvariation mit Kräuter de Provence	32

Dolci-Formaggi

Semifreddo all Limoncello	9	Panna cotta mit Beeren	9
Tiramisu al pistacchio (Pistazien)	12	Affogatto al Amaretto	9
Schokotörtchen mit Vanilleeis	10	Tartufo scuro classico	10