



MENU

Shraccio

CUCINA ITALIANA





Antipasti / Vorspeisen

Zuppa di pesce alla Mediterranea Mediterranean fish soup	16
Antipasto misto „Abbraccio“ Appetizer plate in the style of the house	17
Bruschetta Tradizionale	8
Vitello Tonnato Classico	17
Tartare di Salmone-Mango Salmon-Mango-Tatar	18
Carpaccio di manzo Rinderfiletcarpaccio mit schw. Trüffel – 28 /...mit Rucola und Parmesan	18
Carpaccio di barbabietola rossa Beetroot carpaccio, breaded goat cheese, honey, nuts	18
Carpaccio di fichi Fig carpaccio, pear compote, feta cheese	16
Caprese di bufala buffalo mozzarella, tomatoes, basil, olive oil, balsamic cream	16
Insalata „Bell' Estate“ Colorful salad, turkey breast strips, parmesan flakes	18
Insalata „Vista sul Mare“ Salad bouquet with fried fish	24

Pasta / Nudeln

Tagliarini al tartufo nero Piemontese with black truffle in parmesan nest	28
Pappardelle with truffled veal ragout	18
Bavette con Ragù di Polpo Octopus, capers, olives, salsa di pomodoro	19
Fiocchetti with pear filling in parmesan cream	17
Panzerotti ripieno di funghi porcini with porcini mushroom filling in sage butter	18
Paccheri all'arrabbiata spicy tomato sauce, fillet tips, arugula, parmesan flakes	20
Fettuccine with Salmon, red pesto and pine nuts	19
Highlight im Abbraccio Linguine with pistachio pesto and king prawns	24

Carne / Fleisch

Nodino di vitello Veal Chop in Sage Butter	32
Ashley Carré di agnello alle erbe Rack of lamb with herbs	33
Filetto di manzo Black Angus Beef tenderloin truffle sauce	42

Pesce / Fisch

Salmone „Label Rouge“ Salmon fillet in honey-pistachio crust	31
Merluzzo Kabeljau in lemon-white wine sauce	32
Polpo alla griglia Grilled octopus with saffron sauce	34

Dolci / Dessert

Semifreddo all Limoncello	9	Mango-Panna cotta	9
Unser Tipp! Tiramisu al pistacchio (Pistachios)	13	Affogatto al Amaretto	10
Schokotörtchen mit Vanilleeis	11	Tartufo nero	11

PROSECCO - BOTTLE 0.75 l

Mionetto Prosecco Spumante	36,00 €
Mionetto Prosecco Rose Extra Dry	36,00 €

WHITE WINES – BOTTLE 0.75 l

Riesling „Schick & Schön” QbA – Cantina Tina Pfaffmann/Pfalz	34,00 €
Grillo Fileno DOC – CVA Canicatti/Sizilien	32,00 €
Vermentino IGP – San Marzano/Apulien	31,00 €
Langhe Arneis DOCG – Cantina Prunotto/Piemont	49,00 €
Verdicchio di Matelica Bio DOC – Azienda Collestefano	32,00 €
Lugana DOC – Cantina Ca' dei Frati/Lombardei	37,00 €
Sauvignon DOC – Cantina La Cherubina/Alto Adige	35,00 €
Ribolla Gialla DOC – Cantina Forchir/Friaul	34,00 €
Pinot Grigio DOC – Cantina Forchir/Friaul	35,00 €
Gavi del Comune di Gavi DOCG – Cantina Nicola Bergaglio/Piemont	39,00 €
Gavi dei Gavi Etichetta Nera DOCG – La Scolca/Piemont	89,00 €
Rossj Bass Langhe Gaja DOC – Cantina Angelo Gaja/Piemont	159,00 €

ROSE WINES – BOTTLE 0.75 l

Rosa dei Frati DOC – Cantina Ca' dei Frati/Lombardei	37,00 €
Miraval Rose – Cotes de Provence	49,00 €

RED WINES – BOTTLE 0.75 l

Barbera d'Asti DOCG – Cascina dei Vini/Piemont	49,00 €
Nero d'Avola „Centuno” DOC – Cantina Canicatti/Sizilien	32,00 €
Cannonau di Sardegna „Marghia” DOC – Antichi Poderi Jerzu/Sardinien	36,00 €
Chianti Classico DOCG – Castelli del Grapesa/Toscana	48,00 €
Chianti Classico Riserva DOCG – Tenuta Tignanello – Marchese Antinori/Toscana	109,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC – Cantina Farnese/Abruzzo	32,00 €
Primitivo di Manduria Primoduca – Vinicola Mediterranea/Südtalien	35,00 €
Valpolicella Ripasso – Cantina Zeni/Gardasee	67,00 €
Promis Ca'Marcanda IGT – Gaja/Toscana	125,00 €
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG – Cantina Braida/Piemont	160,00 €
Tignanello IGT – Tenuta Antinori/Toscana	270,00 €
Barbaresco – Cantina Angelo Gaja/Piemont	450,00 €