

MENÜ

Abbraccio

CUCINA ITALIANA



Antipasti / Vorspeisen

Zuppa di pesce alla Mediterranea	Mediterrane Fischsuppe	16
Antipasto misto „Abbraccio“	Vorspeiseteller nach Art des Hauses	17
Bruschetta Tradizionale		8
Vitello Tonnato	Classico	17
Tartare di Salmone-Mango	Lachs -Mango-Tatar	18
Carpaccio di manzo	Rinderfiletcarpaccio mit schw. Trüffel – 28 /...mit Rucola und Parmesan	18
Carpaccio di barbabietola rossa	Rote Bete Carpaccio, paniierter Ziegenkäse, Honig, Nüsse	18
Carpaccio di fichi	Feigencarpaccio, Birnenkompott, Fetakäse	16
Caprese di bufala	Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamicocrema	16
Insalata „Bell' Estate“	Bunter Salat, Putenbruststreifen, Parmesanflocken	18
Insalata „Vista sul Mare“	Salatbouquet mit gebratenen Edelfischen	24

Pasta / Nudeln

Tagliarini al tartufo nero Piemontese	mit schwarzem Trüffel im Parmesannest	28
Pappardelle	mit getrüffelte Kalbsragout	18
Bavette con Ragù di Polpo	Oktopus, Kapern, Oliven, Salsa di pomodoro	19
Fiocchetti	mit Birnenfüllung in Parmesancreme	17
Panzerotti ripieno di funghi porcini	mit Steinpilzfüllung in Salbei-Butter	18
Paccheri all'arrabbiata	scharfe Tomatensauce, Filetspitzen, Rucola, Parmesanflocken	20
Fettuccine	mit gebr. Lachs, Rote Pesto und Pinienkerne	19
Highlight im Abbraccio Linguine	mit Pistazien-Pesto und Riesengarnele	24

Carne / Fleisch

Nodino di vitello	Kalbskotolette in Salbei-Butter	32
Ashley Carré di agnello alle erbe	Lammkarree mit Kräutern	33
Filetto di manzo Black Angus	Rinderfilet Trüffel Sauce	42

Pesce / Fisch

Salmone „Label Rouge“	Lachsfilet in Honig-Pistazienkruste	31
Merluzzo Kabeljau	in Zitronen-Weißwein-sauce	32
Polpo alla griglia	Gegrillte Oktopus mit Safransauce	34

Dolci / Dessert

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

PROSECCO – FLASCHE 0,75 l

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

WEISSWEINE – FLASCHE 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 €

ROSEWEINE – FLASCHE 0,75 l

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

ROTWEINE – FLASCHE 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 Grapese/Toscana	48,00 €
Chianti Classico Riserva DOCG – Tenuta Tignanello – Marchese Antinori /Toscana	109,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC – Cantina Farnese/Abruzzen	32,00 €
Primitivo di Maduria Primoduca – Vinicola Mediterranea/Südtalien	35,00 €
Valpolicella Ripasso – Cantina Zeni/Gardasee	67,00 €
Promis Ca'Marcanda IGT – Gaja /Toscana	115,00 €
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG – Cantina Braida/Piemont	140,00 €
Tignanello IGT – Tenuta Antinori/Toscana	260,00 €
Barbaresco – Cantina Angelo Gaja/Piemont	450,00 €