

MENÜ

Abbraccio

CUCINA ITALIANA



Antipasti / Vorspeisen

- Brodetto di pesce** italienische Fischsuppe 15
Italian fish soup
- Zuppa cremosa di asparagi con crostini** Spargelcremesuppe mit Crostini 9
Asparagus cream soup with crostini
- Antipasto misto „Abbraccio“** Vorspeiseteller nach Art des Hauses 17
Appetizer plate in the style of the house
- Bruschetta Tradizionale** 7 **Vitello Tonnato Classico** 16
- Tartare di tonno e avocado** Thunfisch –Avocado–Tatar, Wildkräutersalat–Bouquet 23
Tuna, avocado tartare, wild herb salad bouquet
- Carpaccio di manzo** Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan 18
Beef fillet carpaccio with arugula and parmesan
- Caprese di bufala** Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamicoreme 17
Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, olive oil, and balsamic cream
- Formaggio di capra su carpaccio di barbabietola** lauwarmer Ziegenkäse auf Rote–Bete–Carpaccio 16
Honig, karamellisierte Walnüsse und Waldbeeren
lukewarm goat's cheese on beetroot carpaccio, honey, caramelized walnuts and wild berries
- Insalata con fegato di vitello** Bunter Salat, Kalbsleberstreifen, Apfelscheiben, Parmesanflocken 18
Mixed salad, veal liver strips, apple slices, parmesan flakes
- Insalata „Vista sul Mare“** Salatbouquet mit gebratenen Edelfischen 21
Salad bouquet with fried fish

Pasta / Risotto

- Unser klassisches Gericht !*** Pappardelle mit getrüffelte Kalbsragout 17
Our classic dish!!! Pappardelle with truffled veal ragout
- Tortelloni verdi ripieni di asparagi** Grüner Tortelloni mit Spargel–Füllung, 18
Salbei–Butter und Parmesanflocken
Green tortelloni with asparagus filling, sage butter, parmesan flakes
- Fiocchetti** mit Birnen–Ricottafüllung in Taleggiocreme, Rucola, Waldbeeren, Nüsse 17
with pear filling in taleggio cream, rucola, wild berries, nuts
- Fettuccine al salmone e pesto rosso** mit Lachs, Zucchini und Rote Pesto 19
with salmon, zucchini and red pesto
- Risotto con calamaretti, zucchini e zafferano** mit Baby Calamari, Zucchini und Safran 21
with baby calamari, zucchini and saffron

Highlight der letzten Jahre im Trattoria Abbraccio !

- Linguine „That's Amore“** 24
mit Pistazien–Pesto und rosa gebratene Thunfisch–Tranchen
with pistachio pesto and pink briefly fried tuna slices

Carne / Fleisch

- Nodino di vitello al burro e salvia** Kalbskotelett in Salbei-Butter 33
Veal chop in sage butter
- Bistecca di manzo al pepe verde** Roastbeef mit grüner Pfeffersauce 32
Roast beef with green pepper sauce
- Scaloppine al limone** Zitronen Schnitzelchen natur mit Parmesan-Risotto 31
Lemon Schnitzel natural with parmesan risotto
- Ashley Carré d'agnello alle erbe** Lammkarree mit Kräutern 36
Rack of lamb with herbs
- Fegato di vitello al burro e salvia** Kalbsleber in Salbei-Butter 29
Veal liver in sage butter

Pesce / Fisch

- Filetto di salmone norvegese** Norwegisches Lachsfilet in Basilikumsauce 29
Norwegian salmon fillet in basil sauce
- Filetto di orata alla mugnaia** Doradenfilet Petersilien-Zitronen-Butter 28
Sea bream fillet parsley-lemon butter
- Grigliata mista di pesce** Gemischte gegrillte Fischplatte 32
Mixed grilled fish platter
- Bistecca di tonno** Kurz gebratene Thunfischsteak in Sesamkruste 33
Tuna steak in sesame crust

Dolci-Formaggi / Dessert-Italienische Käsesorten

- Semifreddo all Limoncello** Halbgefrorenes mit Mandeln 8
Semi-frozen with almonds
- Fragole fresche tedesche** Frische deutsche Erdbeeren mit Vanilleeis 8
Fresh German Strawberries with vanilla ice cream
- Tortino al cioccolato** Schokotörtchen mit flüssigem kern und Vanilleeis 9
Chocolate tartlets with liquid core and vanilla ice cream
- Panna cotta ai lamponi** hausgemachte puddingartiges Dessert mit Himbeersauce 8
Pudding-like dessert with raspberry sauce
- Affogato** Vanilleeis-Espresso 6 -mit Amaretto 9
Vanilla ice cream-Espresso-Amaretto
- Tiramisù classico** hausgemachte Tiramisu 8
Homemade Tiramisu



Piatto di formaggi italiani Italienische Käseplatte, Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, 15
Nüsse, Trauben, Quittenmarmelade

Italian cheese platter, Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, nuts, wild berries, quince jam

Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter
nach der Allergen-Informationskarte.