

DA FRANCO

OGGI – HEUTE

Carpaccio alla siciliana 15,50
Rindercarpaccio mit Feta Käse und Rucola

Salmone marinato con avocado 15,50
Marinierter Lachs nach Art der Tartaren mit Avocado

La variazione di antipasti mediterranei 15,50
Vorspeisenvariation mediterraner Art

Capesante scottate su crema al nero di seppia 18,00
Gebratene Jakobsmuscheln auf schwarze Tintenfischcreme

Carpaccio di pesce spada con confettura di zenzero 15,50
Schwertfischcarpaccio mit Ingwer Konfüttüre

Farfalle con pesce spada e gamberetti 16,50
Schmetterlingsnudeln mit schwertfisch und Garnelen

Pappardelle con speck tirolese, radicchio, gorgonzola e noci 16,50
Breite Bandnudeln mit Tiroler Speck, Radicchio, Gorgonzola und Walnüsse

Garganelli alla delicata 14,50
Umbrische Rundspitznudeln an Tomatensauce mit Kalbsgeschnetzeltem un Mozzarellawürfel

Bavette con scampi 16,50
Streifenspaghetti mit Langostino an Cognac- Tomatensauce

Risotto rustico 14,50
Risotto mit Paprika, Champignons, Bauchspeck und Filetspitzen

Tagliata di Filetto con purea di sedano 31,50
Gegrillt Rinderfilet, Tranchiert mit Sellerie Püree

Manzo alla pizzaiola 24,50
Rumpsteak mit Oliven und Kapern an Tomatensauce

Costolette d'agnello alla griglia 24,50
Lammkotelett mit Rosmarin gegrillt

Orata alla griglia per 2 persone 54,00
Goldbrasse gegrillt für 2 Personen

Pesce spada alla palermitana 23,50
Schwertfisch in Kräuter-Brotkruste gegrillt

Rombo al forno 31,50
Steinbutt aus dem Ofen

Weinempfehlung:

Weißwein: 16er Malvasia (Majo-Apulien) ¼. 6,50
Rebsorte: 100% Malvasia, aromatisches ausgeglichenes Bouquet, trockene im Geschmack

Rotwein: 12er Costera D.O.C. (Argiolas) 1/4 7,50
Rebsorte: 100% Cannonau

Rotwein: 14er Il Canto (Majo – Apulien) ¼. 5,50
Rebsorte: 100% Negroamaro, rubinrote Reflexen, vollmundig mit ausgewogener Säure