



Osteria il Melograno

Degustationsmenü

Ziegenkäse vom Grill mit Fenchel auf Orangensauce

Handgemachte Maccheroni mit Hirsch-Ragout und Kastanien

Sorbetto al Melograno

Seewolffilet in Kartoffelkruste mit Sommer-Trüffeln auf Tagesgemüse
oder

Iberikokoteletts vom Grill mit frischen Kräutern auf Tagesgemüse

Dessert-Variation

€ 40,50

Heute empfehlen wir

Weinempfehlung: Weiß. '17 Orvieto Classico Rupestro. Veneto /0,2 l € 6,50/0,75 l € 23,50

Weinempfehlung: Rot. '15 Passo Doble Malbec, Corvina Traube. Masi /0,2 l € 6,50/0,75 l € 23,50

Vorspeise

Thunfischtatar mit Avocado	€ 13,50
Frische Artischocken gebraten auf Rucola mit Parmesan	€ 10,90
Black-Angus-Carpaccio mit Büffel-Mozzarella und schwarzen Trüffeln	€ 13,90
Flugentenbrust-Carpaccio mit Rucola und Parmesan	€ 11,50
Flusskrebs-Salat mit Fenchel, Avocado und Orangenfilet	€ 12,50
Büffel-Mozzarella in Auberginen-Mantel auf Tomaten	€ 10,90
Vitello Tonnato (Kalbsbraten-Carpaccio mit Thunfischsauce)	€ 9,90
Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskernen und Kernöl	€ 5,90
Muscheln alla Marinara in Weißwein-Tomatensauce mit Knoblauch und Zwiebeln	€ 11,00

Pasta

Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln	€ 14,50
Handgemachte Maccheroni mit Hirsch-Ragout und Kastanien	€ 12,50
Strangozzi al Limone mit frischen Thunfisch und Avocado	€ 13,90
Risotto mit Seeteufel und frischen Artischocken	€ 12,90
Fusilli alla Bolognese	€ 8,50
Spaghetti mit Venusmuscheln, Calamaretti und Gambas	€ 13,50

Fisch

Seewolffilet in Kartoffelkruste mit schwarzen Trüffeln auf Tagesgemüse	€ 22,50
Thunfischfilet in Sesam Vom Grill auf Blattspinat und Kartoffeln	€ 22,50
Italienischer Fischsuppe mit Knoblauch Croutons	€ 20,50
Wildfang Rotbarsch-Filet mit frischen Artischocken gebraten auf Tagesgemüse	€ 22,50
Steinbutt-Saltimbocca mit Parmaschinken & Salbei auf Bohnencreme und Gemüse	€ 22,50

Fleisch

Kalbslende-Medaillons mit schwarzen Trüffeln dazu Tagesgemüse	€ 21,50
Barbarie Entenbrust in Orangensauce auf Tagesgemüse	€ 18,50
Lammkoteletts vom Grill mit frischen Kräutern auf Tagesgemüse	€ 19,50
Rinderlende-Straccetti vom Grill mit Rucola & Parmesan auf Tagesgemüse	€ 20,50
Iberikokoteletts vom Grill mit frischen Kräutern auf Tagesgemüse	€ 18,50

Dessert

Tartufo Eis al Pistacchio	€ 6,50
Schokoladensoufflè mit Vanilleeis	€ 5,50
Crème Brûlée	€ 5,00
Dessert-Wein Muscat 0,5 cl	€ 3,50