

Ristorante - Trattoria

SIENNA

Heute besonders zu empfehlen

Peroni Nostro Azzurro : Italienisches Premium-Bier, leicht und erfrischend Fl 0,33l 4,50€

Vorspeisen

400	Rote Beete Carpaccio mit Rucola , Walnüssen und frischer italienischer Burrata	13,90€
401	Panierter Mozzarella auf ein Tomatencarpaccio und mit hasugemachter Pestosauce	13,50€
402	Rinder Carpaccio mit Rucola, schwarzen Sommertrüffel und Parmesan	14,90€

Hausgemachte Nudelgerichte

403	Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und ital. Kräutern	17,90€
404	Canneloni gefüllt mit Ricotta – Spinat in Tomaten Sahnesauce al Forno	15,50€
405	Spaghetti mit Scampi, frischen Pfifferlingen und italienischen Kräutern	20,90€

Suppen

406	Gemüse Cremesuppe mit frischen Trüffeln	6,90€
-----	---	-------

Pizza

407	<u>Pizza Salmone Porro</u> : Mit frischem Lachs und Poree	16,50€
-----	---	--------

Fischgerichte

408	Frische Lachsforelle mit Mandelflocken in Butter gebraten	24,00€
409	Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen in einer cremigen Pommery Senf Sauce	24,50€
410	<u>Saltimbocca die Pesce</u> :Frisches Schwertfisch und Lachsfilet in Salbeibutter gebraten	27,50€

Fleischgerichte

411	Kalbshüftsteak vom Grill mit frischen Pfifferlingen auf Rucolasalat	25,50€
412	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Mozzarella, Basilikum & auf einem Pfifferlingsbett	24,50€
413	Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln u. Frischen Pfifferlingen	24,50€

Dessert

414	Hausgemachtes Mango Parfait	7,00€
-----	-----------------------------	-------

Alle Fleisch und Fischgerichte werden mit Salat, Kartoffeln und Gemüse serviert.

415 Wein-Empfehlung: Pecorino IGP – Vignamadre (Bio) 0,75 l 24,90€
Frischer und lebendiger Weißwein aus den Abruzzen mit eleganter Struktur. Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und feinen weißen Blüten verbinden sich mit einer angenehmen Mineralität und einer erfrischenden Säure.