

Ristorante - Trattoria

SIENNA

Heute besonders zu empfehlen

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

Vorspeisen

400	Entenbrust Carpaccio mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln und Parmesan	16,50€
401	Kaninchenleber mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln auf Rucolasalat	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	17,50€
404	Gnocchi gefüllt mit Pfifferlingen in einer Trüffel Creme Sauce und Parmesan	18,50€
405	Schmetterlingsnudeln mit Hähnchenbrustfilet und frischen Pfifferlingen in einer Tomaten Sahnesauce	16,50€

Suppen

406	Tomaten Cremesuppe mit Creme Fraiche	6,80€
-----	--------------------------------------	-------

Pizza

407	<u>Pizza Burrata Cantarelli</u> : Mit frischen Pfifferlingen und feinem Burrata	15,50€
-----	---	--------

Fischgerichte

408	Meerwolfsfilet in Butter gebraten und auf einem Pfifferlingsbett serviert	26,50€
409	Zanderfilet in Butter gebraten, serviert in einer Sommertrüffel Cremesauce	25,90€
410	Gegrilltes Schwertfischfilet mit gebratenen frischen Pfifferlingen und Zwiebeln	27,50€

Fleischgerichte

411	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Mozzarella, Basilikum & auf einem Pfifferlingsbett	23,90€
412	Entrecote vom Grill mit frischen Pfifferlingen und auf Rucolasalat tranchiert	28,50€
413	Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln u. Apfelscheiben	23,00€

Dessert

414	Hausgemachtes Eistorte	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.