

Ristorante - Trattoria

SIENNA

Heute besonders zu empfehlen

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

Vorspeisen

400	Gemischte Vorspeise Vegetariana für eine Person	10,90€
401	Gebratene Kaninchenleber mit Champignons auf einen Rucolasalat	12,90€
402	Rote Beete Carpaccio mit Rucola , Walnüssen und feinem ital. Burrata	13.50€

Hausgemachte Nudelgerichte

403	<u>Unser beliebter Klassiker!</u> Bandnudeln mit frischen schwarzen Trüffeln, im Parmesanleib am Tisch serviert und flambiert	21,90€
404	Rote Beete Gnocchi in einer Mascarpone-Cremesauce mit Walnüssen und Parmesan	16,50€
405	Spaghetti mit Miesmuscheln , ital. Kräutern und Olivenoil nach „Art des Hauses“	18.50€

Suppen

406	Gemüse Cremesuppe mit schwarzem Trüffel	6,90€
-----	---	-------

Pizza

407	<u>Pizza Sicilia</u> : Mit Artischocken, Kappern, Sardelen und Rucola	13.90€
-----	---	--------

Fischgerichte

408	Gambas/Riesengarnelen vom Grill dazu Spaghetti Aglio e Olio	25.50€
409	<u>Thunfischfilet Pizzaiola</u> : Mit Sardelen, Knoblauch, Oliven in Tomatensauce dazu Spaghetti	27.50€
410	Doradenfilet in Butter gebraten verfeinert in einer Dillcremesauce	26.00€

Fleischgerichte

411	Gänsebrust nach „Art des Hauses“ mit Rotkohl und Klößen	27.50€
412	Lammhüftsteak vom Grill mit Steinpilzen in einer edlen Rotweinsauce	28.00€
413	Kalbsleber mit karamelisierten Zwiebeln und Apfelscheiben	22,90€

Dessert

414	Haselnussparfait	6,50€
-----	------------------	-------

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

415	<u>Wein-Empfehlung:</u> <u>Montepulciano d'Abruzzo Rocca Ventosa DOP – Cantina Tollo</u>	24.50€
. Duft & Geschmack: In der Nase entfalten sich Aromen kleiner roter Beeren, saftiger Wildkirschen und feiner Veilchennoten. Subtile Gewürzanklänge verleihen dem Bouquet Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und harmonisch: Vollmundig mit guter Struktur, dabei weich und rund mit sanft eingebundenen Tanninen.		