Ristorante - Trattoria

SIENA

Heute besonders zu empfehlen

	Peroni Nostro Azzurro : Italienisches Premium-Bier, leicht und erfrischend Fl 0,33l	4,40€

Vorspeisen

400	Gemischte Vorspeise Vegetariana für eine Person	11,00€
401	Entenbrustcarpaccio auf Rucolasalat mit einer Orangensauce und Honig	15,20€
402	Panierter Mozzarella auf einem Tomatencarpaccio und hausgemachter Pestosauce	13,50€

Hausgemachte Nudelgerichte

403	Unser beliebter Klassiker! Bandnudeln mit frischen schwarzen Trüffeln, im Parmesanleib am Tisch serviert und flambiert	22,90€
404	Paglia Fieno(Stroh&Heu) mit Calamaretti, Zucchini, Kirschtomaten und italienischen Kräutern	18,50€
405	Ravioloni gefüllt mit Ente-Maronen-Ricotta in einer Marsalaweinsauce, Rosinen und Mandelflocken	19,50€

Suppen

406	Kürbis-Ingwer Cremesuppe	6,90€

Pizza

407	Pizza Bresaola: Mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Burrata und Rucola	16,90€

Fischgerichte

408	Meerwolfsfilet gebraten mit Artischocken, Zitrone in einer Weißweinsauce	26,50€
409	Zanderfilet in Butter gebraten, serviert in einer schwarzen Trüffel Cremesauce	25,90€
410	Dorade Royal im goldenen Kartoffelmantel am Tisch flambiert	29,50€

Fleischgerichte

411	Barbarie Entenkeule nach Art des Hauses mit Rotkohl und Klößen	26,50€
412	Hirschgulasch auf Italienische Art mit einer Preiselbeere und Bandnudeln	25,90€
413	Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln und Apfelscheiben	23,00€

Dessert

414	Hausgemachtes Lotus Parfait	*7,00€*

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

415 Wein-Empfehlung: Chardonnay IGP – Vignamadre (Bio) 0,75 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.