Ristorante - Trattoria SIENA

Heute besonders zu empfehlen

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

Vorspeisen

400	Lachstatar : Mit frischem Lachs, Avocado und Mediteranen Gewürzen	14,00€
401	Rote Beete Carpaccio mit ital. Burrata, Walnüssen und Rucola	13,00€
402	Bresaola e Melone : Luftgetrockneter Rinderschinken mit frischer Melone	16,50€

Hausgemachte Nudelgerichte

403	Unser beliebter Klassiker! Bandnudeln mit frischen schwarzen Trüffeln, im Parmesanleib am Tisch serviert und flambiert	22,90€
404	Rote Tortelloni gefüllt mit Ziegenkäse in einer Mascarpone - Sauce mit Rucola und Walnüssen	18,90€
405	Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Steinpilze in Rahmensauce & Parmesanflocken	18,00€

Suppen

406	Kürbis-Ingwer Cremesuppe	6,90€

Pizza

407	Pizza Kürbis : Mit Kürbisscheiben, Burrata und Rucola	15,50€

Fischgerichte

408	Frisches Lachsfilet in einer cremigen Pommery-Senf Sauce	26,00€
409	Zanderfilet in Butter gebraten und auf ein Porreebett serviert	24,90€
410	Meerwolfsfilet gebraten mit Artischocken, Zitrone in einer Weißweinsauce	27,50€

Fleischgerichte

411	Kalbssteak vom Grill mit gebratene Zwiebeln, Speck u. frischen Pfifferlingen	27,90€
412	Hirschgulasch nach Art des Hauses mit hausgemachten Bandnudeln	26,50€
413	Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln u. frischen Pfifferlingen	24,50€

Dessert

414	Hausgemachtes 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.