

Ristorante - Trattoria

SIENNA

Heute besonders zu empfehlen

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

Vorspeisen

400	<u>Gemischte Vorspeise Vegetariana</u> : Frisches Gemüse vom Grill für eine Person	11,50€
401	Kanninchenleber in Butter gebraten mit Cherrytomaten und auf Rucolasalat serviert	13,50€
402	<u>UnDuo</u> : Vitello Tonnato und Mozzarella Caprese auf ein Teller	12,90€

Hausgemachte Nudelgerichte

403	<u>Unser beliebter Klassiker!</u> Bandnudeln mit frischen schwarzen Trüffeln, im Parmesanleib am Tisch serviert und flambiert	22,90€
404	Panzerotti gefüllt mit Kürbis mit karamellisierten Kürbis und Amarettini	18,90€
405	Spaghetti mit frischen Miesmuscheln, italienischen Kräutern und Parmesanflocken	19,50€

Suppen

406	Kürbis-Ingwer Cremesuppe	6,50€
-----	--------------------------	-------

Pizza

407	<u>Pizza Pastore</u> : Mit Spinat, getrocknete Tomaten, Oliven und Fetakäse	14,50€
-----	---	--------

Fischgerichte

408	<u>Thunfischfilet Pesto</u> : Gegrilltes Thunfischfilet in hausgemachter Pestosauce	25,90€
409	Doradenfilet in Butter gebraten und auf ein Porreebett serviert	24,90€
410	Frische Seeteufelbäckchen in einer feinen Prosecco Trüffelcremesauce	28,50€

Fleischgerichte

411	Lammhüfte mit frischen Steinpilzen in einer Barolo Rotweinsauce	28,00€
412	Geschmorter Rehbraten in eigener Wildjus dazu eine Birne und Preiselbeeren	27,50€
413	Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln, Apfelscheiben u. Crema di Aceto	24,50€

Dessert

414	Hausgemachtes Mango 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.

