

PRIMI PIATTI

Insalata Primavera <i>Grüne Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten, Oliven und gehobeltem Parmesan</i>	7,00
Tatar d'Avocado marinato <i>Marinierte Hass Avocado und Tatar, mit Meerrettich und Kresse</i>	8,00
Carpaccio di Vitello <i>Carpaccio vom Oldenburger Weidekalb mit Maränen-Kaviar und Zitronen-Crème fraîche</i>	14,00
Codo di Rospo <i>Gebeizter Seeteufel mit Chili und Kerbel auf Artischockensalat</i>	12,00
Tonno crudo marinato con Tatar di Tonno <i>Gelbflossen-Thunfisch, roh mariniert und als Tatar, mit Ingwer-Rettichsalat</i>	14,00
Astice Atlantico <i>Atlantik Hummer auf Kartoffel-Bohnsensalat mit Limonenöl und Safranmajonaise</i>	17,00
Capesante con Peperonata <i>Gebratene Jakobsmuscheln mit pikantem Peperonatasud und toskanischem Gemüsesalat</i>	12,00

PASTA

Linguine con Bottarga di Tonno <i>Linguine mit Thunfisch Rogen in Tomatenbutter</i>	12,00
Tortelloni di Vitello <i>Kalbsschwanz-Tortelloni mit Salbeijus und gebratenen Pilzen</i>	12,00
Linguine con Gamberoni e Pomodorini <i>Linguine mit Tiefseegamba, Kirschtomaten und Knoblauch</i>	16,00

MINESTRE

Zuppa d' Astice <i>Hummersuppe mit geschmortem Sellerie und Hummer</i>	9,00
Minestrone Classico <i>mit Parmesan und Basilikum Pesto</i>	6,50
Zuppa di Tartufo <i>Suppe vom Umbrischen Trüffel</i>	9,00

SECONDI PIATTI

Fegato di Vitellina <i>Milchkalbsleber in Salzeibutter mit gebratenem Zwiebel-Apfel-Traubenkompott</i>	19,00
Nodino di Vitello <i>Oldenburger Kalbskotelett mit konfierten Rotweinschalotten in Salbeijus und geschmorten Artischocken(zwischen der 5. und 11. Rippe geschnitten)</i>	27,00
Sella d' Agnello al Forno <i>Lammcarrée aus dem Backofen mit Olivenkruste, dazu in Lammjus geschmorte Berglinsen und Hamburger Bohnen</i>	24,50
Branzino al Tartufo <i>Seewolffilet mit toskanischem Petersilienpesto, Trüffel-Lorbeerbutter und gegrilltem grünen Spargel</i>	21,00
Salmarino alpino <i>Filet von der Rotforelle aus dem Ladogasee, mit Thymian konfierte, Safranschalotten und gerahmten Blattspinat</i>	18,00
Rombo Atlantico al Burro Salato <i>Nordsee Steinbutt in Butter gebraten mit konfiertes Peperonata und Senfkohl</i>	28,00

PIAZZA ROMANA Menü

Gamberoni al Forno
*Riesen Gamba aus dem Backofen
mit geschmolzener Hass Avocado und Tomatenbutter*



Scaloppine di vitello
*Kalbsfiletschnitzel mit geschmorten Morcheln
und Atländer Spargelgemüse*



Sorbetto al Campari
*Marinierte Erdbeeren mit Camparisorbet
und Zartbitterschokolade*

36,00

DOLCE VITA

Crema di Vaniglia <i>Mousse vom Vanillerisotto mit Schokoladeneis und Sauerkirschkompott</i>	7,00
Panna Cotta <i>Amaretto Panna Cotta mit lauwarmem Apfelbiskuite und Portweinapfel</i>	7,00
Mousse di Frutta Esotica <i>Passionsfruchtcreme mit marinierter Papaya</i>	7,00
Gelato alla Vaniglia con Olii Aromatici <i>Dreierlei geöltes Bourbone -Vanillerahmeis</i>	7,00
Semifreddo di cioccolata <i>Parfait von der Valrhona Ivoire Schokolade und pochierte Birne</i>	7,00
Sortimento di Formaggio con Grappolo d'uva <i>Auswahl an Rohmilchkäse mit Trauben</i>	9,50

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service