

RISTORANTE ENOTECA

La Dolce Vita



Empfehlungen des Chefkochs



Antipasti - Vorspeisen

Tomaten-Carpaccio auf ein Rucola Salat-bouquet mit Kräuterlinge	€ 20,50
Gegrillter Polpo auf Kartoffelpüree	€ 24,50
Flusskrebstatar auf einer Avocadocreme	€ 25,50

Primi Piatti - Nudelgerichte

Fiorelli mit grüner Spargelspitze und getrockneten Tomaten	€ 17,50
Gefüllte Tortelloni mit Ziegenkäse und Zitrone in einer Speck-Thymian Sauce	€ 19,50
Paccheri mit Kaisergranaten auf einer Zucchini creme	€ 24,50

Secondi Piatti di Pesce - Fischgerichte

San Peter Fisch "mediterraner Art" mit Taggiasca Oliven *	€ 29,50
Baby Steinbutt in Soave und Thymian-Limettenjus *	€ 34,50

Secondi Piatti di Carne - Fleischgerichte

Neuseeländischer Lammrücken vom Grill auf gegrilltem Gemüse	€ 30,50
Rinderfilet mit roter Beete Kruste auf Balsamicocreme *	€ 38,50

*) Hauptgerichte mit Beilage der Saison serviert

Dolce - Dessert

Panna Cotta al Cacao	€ 9,50
Tartufo Affogato	€ 9,50



Dinner - Menü

Tomaten-Carpaccio auf ein Rucola Salat-bouquet mit Kräuterlinge
*
Gefüllte Tortelloni mit Ziegenkäse und Zitrone in einer Speck-Thymian Sauce



San Peter Fisch mediterraner Art mit Taggiasca Oliven *
oder

Irischer Lammrücken vom Grill auf gegrilltem Gemüse *



Tartufo Affogato

Preis p. P 43,50 €