

SANTA LUCIA

ristorante
vineria •

EMPFEHLUNGSKARTE

Involtino di salmone marinato in casa agli agrumi con formaggio

fresco su letto di insalata di finocchi e arance D,G 18,50 €

Hausgemachte marinierte Lachsrolle | Zitrusfrüchten | Käse | Fenchel-Orangen-Salat

Homemade marinated salmon roll | Citrus fruits | Cheese | Fennel and orange salad

Parmigiana bianca di zucchini con scamorza e prosciutto cotto G... 17,50 €

Weißer Zucchini-Parmigiana | Scamorza | gekochtem Schinken

xxxx

Carpaccio di zucca marinata e spennellata

al miele con formaggio di capra e noci G 18,50 €

Mariniertes und bepinseltes Kürbiscarpaccio | Honig | Ziegenkäse | Walnüssen

Marinated and brushed pumpkin carpaccio | Honey | Goat's cheese | Walnuts

Tortelloni di nero di seppia ripieni

con salmone in salsa al vino bianco A1,C,G,I 16,50 €

Tortellini gefüllt mit Tintenfisch und Lachs | Weißweinsauce

Tortellini stuffed with squid and salmon | White wine sauce

Tagliatelle con finferli con datterini

in salsa di vino bianco A1,C,G,L 19,50 €

Tagliatelle | Pfifferlingen | Datterini Tomaten | Weißweinsauce

Tagliatelle | Chanterelles | Datterini tomatoes | White wine sauce

Gnocchi con funghi porcini in salsa parmigiano A1,C,G 23,50 €

Gnocchi | Steinpilzen | Parmesansauce

Gnocchi | Porcini mushrooms | Parmesan sauce

Filetto di orata al vino bianco

con verdure croccanti A1,D,I 29,50 €

Doradenfilet | Weißwein | Gemüse

Sea bream fillet | White wine | Vegetables

Bistecca di manzo con salsa ai funghi

porcini e patate al rosmarino G 35,50 €

Rindersteak | Steinpilzsauce | Rosmarinkartoffeln

Beef steak | Porcini mushroom sauce | Rosemary potatoes

Crema al mascarpone con coulis di frutti di bosco G 8,50 €

Mascarponecreme | Beeren coulis

Crema al mascarpone | Coulis di frutti di bosco

Portion Sommer Trüffel 8,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.