

**Saisonkarte für Februar 2023 im La Piazza:**

*Rote-Bete Suppe mit Ziegenkäsecreme und Croutons*

**8,90€**

\*

*Herz-Teigtaschen (gefüllt mit Ziegenkäse und Ingwer) in einer Feigen Pesto-Sauce*

**13,50**

\*

*Orecchiette mit Känguru-Würfeln und Rapsblütencreme in Provolonekäse-Mantel*

**14,50€**

\*

*Tagliolini mit Riesengarnelen und gelbe Kirschtomaten in schwarzer Knoblauchsauce*

**16,50€**

\*

*Lachfilet in Blutorangensauce mit Balsamico-Perlen und Beilage*

**24,50€**

\*

*Skreifilet in Basilikumkruste auf Rote-Bete Creme mit Tomatenrisotto*

**27,90€**

\*

*Rinderfilet Mignon in Parmaschinken-Mantel auf Champignoncreme mit Kartoffeln*

**28,90€**

\*

*Kängurufilet in Rotwein-Feigensauce mit Beilage*

**25,90€**

\*

*Blutorangen-Pudding mit Schokoflocken*

**7,50€**

\*

**Weißwein Empfehlung**

„Bianco Col Sandago“ I.G.T. 50% Chardonnay, 50% Manzoni	Col Sandago	Veneto	0,2l	7,00€	Fl 0,75	22,50€
--	-------------	--------	------	-------	---------	--------

„Madia“ Incastro Bianco 50% Pecorino, 30% Passerina, 20% Trebbiano	Torre Zambra	Abruzzo	0,2l	7,50€	Fl 0,75	26,00€
---	--------------	---------	------	-------	---------	--------

**Rotwein Empfehlung**

„Rosso Col Sandago“ I.G.T. 50% Merlot, 50% Marzemino	Col Sandago	Veneto	0,2l	7,00€	Fl 0,75	23,50€
---	-------------	--------	------	-------	---------	--------

„Madia“ Montepulciano 100% Montepulciano d'Abruzzo	Torre Zambra	Abruzzo	0,2l	7,50€	Fl 0,75	26,00€
---	--------------	---------	------	-------	---------	--------