

Saisonkarte für September 2023 im La Piazza:

Feigen umwickelt in Guanciale Mantel auf Stracciatella Käse

11,90€

*

Tagliolini mit knusprige Speck Chips und Rostzwiebeln in einer Erbsen-Minze creme

14.50€

*

Risotto in Scamorza käse Creme mit Feigen und Walnüsse Crumble

13,50€

*

Calamarata mit Seeteufel in einer Tintenfischtinte (Nero di Seppia) Sauce und Stracciatella-Limette Reduktion

16,20€

*

Pinsa Romana mit Ziegenkäse, Mortadella und Feigen

15,80

*

Dorade Filet gebacken auf Tintenfischtinte (Nero di Seppia) Creme und Paprika Flocken mit Beilage

25,20€

*

Seeteufel in Eintopf mit Karamellisiert Birnen und Erbsen Püree

23,50€

*

Tagliata vom Ribe Eye auf Rucola Salat mit Limoncello-Rosmarin Dressing

29,90€

*

Schweine Backe in Feigensauce mit Beilage

19,50

*

Birnen Pudding mit Limoncello Mousse

6,50€

*

Weißwein Empfehlung

Nach unseren Monat Wein fragen Sie gern unser Personal 0,2l 7,50€ Fl 0,75 22,50€

Rotwein Empfehlung

Nach unseren Monat Wein fragen Sie gern unser Personal 0,2l 8,50€ Fl 0,75 25,50€