



## Empfehlungen der Woche vom 22. bis 27. Mai 2012

| <b>Vorspeisen</b> |   | Kleine Portion | Große Portion   |
|-------------------|---|----------------|-----------------|
| 306               | <b>CREMA DI ASTICE</b><br>Hausgemachte Hummercremesuppe   |                | <b>9,50</b>     |
| 331               | <b>ASPARAGI ROSTBEEF E PROSCIUTTO</b><br>Braunschweiger Spargel mit Parmesan und Butter gratiniert,<br>dazu Parmaschinken und kalt geräuchertes Rinderroastbeef aus Italien               |                | <b>14,50</b>    |
| 333               | <b>INSALATA DI ASPARAGI E ASTICE</b><br>Hummer-Spargelsalat mit Senfvinaigrette   |                | <b>15,00</b>    |
| 335               | <b>FUNGHI TRIFOLATI</b><br>Frisch gebratene Pfifferlinge mit Olivenöl und Kräuter   |                | <b>14,00</b>    |
| 354               | <b>FEGATO GRASSO CON CILIEGIE</b><br>Gebratene Gänsestopfleber mit flambierten Süßkirschen  |                | <b>15,00</b>    |
| <b>Nudeln</b>     |   |                |                 |
| 410               | <b>SOUFFLÉ DI TAGLIOLINI ALL' ASTICE</b><br>Frische Bandnudeln mit Hummerfleisch und Büffelmozzarella gratiniert,<br>auf Hummerragout   |                | <b>13,00</b>    |
| 436               | <b>TAGLIATELLE CON FUNGHI</b><br>Bandnudeln mit frisch gebratenen Pfifferlingen, Kräuter,<br>hausgemachter Kalbsbratensoße und Parmesan   |                | <b>14,00</b>    |
| 442               | <b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b><br>Bandnudeln geschwenkt mit Butter und Julienne vom<br>frischen schwarzen Sommertrüffel mit Parmesan  | <b>11,00</b>   | <b>14,00</b>    |
| <b>Fleisch</b>    |   |                |                 |
| 521               | <b>FILETTO DI MANZO BIOLOGICO ALLA BOSCAIOLA</b><br>Bio Rinderfilet aus Piemont (Fassone) mit frisch gebratenen Pfifferlingen und<br>Kalbsbratensoße, dazu Mangold und Rosmarinkartoffeln |                | <b>29,50</b>    |
| 537               | <b>VARIAZIONE DI AGNELLO CON ASPARAGI</b><br>Lammfilet und Lammkotelett gegrillt mit Sischuan Pfeffer und Oliventapenade,<br>auf gratiniertem Braunschweiger Spargel und Kartoffeln       |                | <b>25,00</b>    |
| 561               | <b>COSTATA DI VITELLO CON ASPARAGI</b><br>Kalbskotelett mit Butter und Salbei gebraten,<br>auf gratiniertem Braunschweiger Spargel mit Parmesan, dazu Kartoffeln                          |                | <b>22,00</b>    |
| <b>Fisch</b>      |   |                |                 |
| 610               | <b>SOGLIOLA AL BURRO</b><br>Seezunge in Butter gebraten, dazu ein gemischter Salat  |                | ab <b>23,00</b> |
| 613               | <b>PESCATRICE CON ASPARAGI</b><br>Frisches Seeteufelfilet, gegrillt, auf gratiniertem Braunschweiger Spargel<br>und Trüffelschaum   |                | <b>24,00</b>    |
| 631               | <b>DIALOGO DI SAN PIETRO E ROMBO AL GUAZZETTO</b><br>Filet vom Steinbutt und Sankt Petersfisch mit einer Soße von frischen Tomaten<br>und Basilikum, dazu Mangold und Rosmarinkartoffeln  |                | <b>23,00</b>    |
| 662               | <b>FILETTO DI BRANZINO CON GALLETTI</b><br>Filet vom Wolfsbarsch mit einer Soße von frisch gebratenen Pfifferlingen und<br>Tomaten, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse                    |                | <b>24,00</b>    |

Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.  
und Bedienung



Empfehlungen der Woche vom 22. bis 27. Mai 2012

## MENU ALLA PIERO

### ASPARAGI ROASTBEEF E PROSCIUTTO

Braunschweiger Spargel mit Parmesan und Butter gratiniert,  
dazu Parmaschinken und kalt geräuchertes Rinderroastbeef aus Italien

\*\*\*

### SOUFFLÉ DI TAGLIOLINI ALL' ASTICE

Frische Bandnudeln mit Hummerfleisch und Büffelmozzarella gratiniert,  
auf Hummerragout

\*\*\*

### DIALOGO DI SAN PIETRO E ROMBO AL GUAZZETTO

Filet vom Steinbutt und Sankt Petersfisch mit einer Soße von frischen Tomaten  
und Basilikum, dazu Mangold und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### DESSERT

Tagesdessert oder kleiner Käseteller

PRO PERSON

41,00

## WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

SOAVE MONTEGRANDE

100% GAGANEGA EICHENFASS AZ. AGR. PRA`  
STAHLTANKS

Glas 0,2 l | 9,90, Flasche 0,75 l | 35,00

Rotwein

TASSINAIA

CABERNET SAUVIGNONS, MERLOT UND SANGIOVESE  
BARRIQUE

Glas 0,2 l | 10,60, Flasche 0,75 l | 38,00

DA PIERO

Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.  
und Bedienung