
osteria
VERONA

Aktuelle Tageskarte

Wein der Woche

Etichetta Grigia Colli di Luni DOC Vermentino

100% Vermentino

Langanhaltend elegantes Bouquet | Frisch / Harmonisch | Grapefruit Akazienhonig Pfirsich

0,2 7,9/ statt 10,0

0,75 28,5 / statt 36,5

<i>Gefüllte Avocado mit Flusskrebse an Senf-Dill</i>	<i>9,5</i>
<i>Surf & Turf von der Jakobsmuschel</i>	<i>16,0</i>
<i>Ovo al Tartufo bianco Spiegeleier an Babyspinat & Weißem Trüffel</i>	<i>19,5</i>
<i>Variation von Fisch-Ravioli in Hummer-Basilikumcreme</i>	<i>15,5</i>
<i>Waldpilzrisotto mit gehobletem Trüffel & Weißer Trüffelbutter</i>	<i>16,5</i>
<i>Ossobucco Art Ravioli in Kalbsjus</i>	<i>15,9</i>
<i>Maĳaroni mit gebratener Salsiccia , Oliven und Kirschtomaten</i>	<i>13,9</i>
<i>Gnocchi mit gebratener Kalbsleber</i>	<i>14,0</i>
<i>Lammĳarree mit mediterranen Kräutern rosa gebraten</i>	<i>26,9</i>
<i>Schweinekrustebraten ,Sous Vide ,an Püree & Rotkohl</i>	<i>20,5</i>
<i>Sashimi Thunfischsteak in Sesammantel gebrat</i>	<i>25,9</i>
<i>Kalbsleber Venezianische Art auf Kartoffelpüree</i>	<i>20,5</i>

Für Informationen der Zutaten die Unverträglichkeiten oder Allergien auslösen können fragen Sie unser Servicepersonal oder direkt den Koch !