
osteria

VERONA

<i>Gefüllte Avocado mit Flusskrebse in Senf Dill Vinaigrette</i>	9,5
<i>Sizilianischer Kartoffelsalat auf Pulpo Carpaccio</i>	15
<i>Rinderfilet Tartar mit hausgemachten Chips</i>	16
<i>Caprese Buratta auf Tomatenarpaccio & Basilikum</i>	11
<i>Rigatoni mit gebratener Salsiccia</i>	12,9
<i>Schwarze Lachsravioli in Hummer – Basilikum Sauce</i>	15,5
<i>Fiorelli gefüllt mit Trüffel in Parmesancreme</i>	16,5
<i>Fettucine mit Rinderfiletspitzen & Dicke Bohnen</i>	15,5
<i>Kalbsottlet `Milanese`an Chips</i>	25,5
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen auf Püree, glasierte Fingermöhren an Perigord Trüffel</i>	26,5
<i>Kabeljau Loins bunter Blumenkohl Risotto Pommerysenf</i>	23,9
<i>Ganze Seezunge 500-600 gramm in Salbei Butter Tagesbeilage</i>	30,9
<i>Roastbeef Steak Röstzwiebelncrunch - Püree Kalbsrotweinreduktion</i>	21,5