



CHECK IN !

*osteria*  
**VERONA**

*Marco Felluga - Just Molamata Friaul*

*Friuliano, Pinot Blanc, Ribolla Gialla*

*Nur so lang der Vorrat reicht*

*Zitrus, Aprikose Apfel Lime , feinfruchtig Mineralisch*

0,75 - 32,5 0,2 - 8,6

*Bruschetta 2.0 | Buratta 120gr | Gegrillte Aubergine | Fenchelsalami 8,5*

*Vitello Tonnato | Sous vide gegart | Kapern Äpfel | Thunfischcreme 13,5*

*Marinierter Pulpo Sous Vide | Zitronen Petersillen Vinaigrette | geröstetes Brot 15,5*

*Wildkräutersalat | mariniertes Obst | Fenchel 6,5*

*Gefüllte Avocado mit Flusskrebse in Senf Dill Vinaigrette 10,5*

*Zuppa di Pesce | nach Art des Hauses | geröstetes Brot 14,9*

*Tagliolini al Tartufo | Parmesannest | Trüffel 18,5*

*Tagliatelle in Hummercreme | Riesen Garnele ragout | Wurzelgemüse 17,5*

*Handgemachte Tortelloni | Kalbsragout | Butter Salbei | Kalbsreduktion 15,5*

*Spaghetti Aglio Olio Pepperoncino | gebratene Riesen Black Tiger Garnele 19,5*

*Sedanini mit Rinderfiletspitzen u Steinpilze in Rahm 16,5*

*Tagliatelle mit gebratenen frischen Steinpilzen 14,9*

*Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen in Butter Salbei 14,9*

*Spaghetti Vongole 15,9*

*Tagliatelle mit Kalbsragout 15,9*

*Frische Seezungen im Ganzen | ca. 400-500 gramm | Tagesbeilagen 31,9*

*Sous Vide gegartes Rinderfilet Medallion' s | Pistazienkruste | Püree 31,9*

*Krosse Pulpo Tentakel | Wilder Brokkoli | Sous Vide 20,9*

*Seeteufel im Speckmantel | Safran | Ratatouille Gemüse 25,5*

*Kalbsleber | Salbei Butter gebraten | Püree 22,5*

*Kaninchenkeule Jäger Art ( ital.) 18,5*

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