

osteria
VERONA

Wein der Woche
Livio Felluga Sharis
Chardonnay Ribolla Gialla { Friaul }

Intensives frisches Aroma | Limonen u Zitronenschalen Minze | Kirschblüte Würzig | Weich Runder abgang

0,2 ml 7,7
0,75 ml 29,0

Bruschetta 2.0 | Cremige Buratta 120 gr | Gegrillte Aubergine | Fenchelsalami 8,5
Vitello Tonnato | Sous vide gegart | Karpfen Äpfel | Thunfischcreme 13,5
Marinierter Pulpo Sous Vide | Zitronen Petersillen Vinaigrette | geöstetes Brot 15,5
Wildkräutersalat | mariniertes Obst | Fenchel 7,5
Gefüllte Avocado | Flusskrebse | Senf Dill Vinaigrette 10,50
Thunfischtartar | Avocado | Sesam Salz | Wasabi 16,9

Tagliarini al Tartufo | Trüffelcreme | Parmesan Nest 18,5
Handgemachte Tortellini | Kalbsragout Füllung | Butter Salbei | Jus 15,5
Wildschwein Tortelloni | Weißer Portwein Apfel | Speck Jus 16,5
Tagliarini mit gebratenen Sashimi Thunfisch | Minze | Kirschtomaten 16,9
Spaghetti Vongole 16,5
Tortelloni gefüllt mit Kürbis und Pistazie in Butter Salbei 16,5

Hirschcarre an Johannisbeeren Portwein Reduktion | gebratene Polenta 24,5
Salzwiesen Lamm | Pistazien Kruste | Püree 31,5
Thunfischsteak vom Grill | Tagesbeilagen | Soja Vinaigrette 26,5
Sous Vide Roastbeef Scheiben | Speck Bohnen | Lila Püree | Lardo Jus 25,5
Seezungen im Ganzen ca 400-500 gramm | Salbei Butter | Tagesbeilagen 32,5
Geschmorte Kalbsbäckchen | Perigord Trüffel | Püree | Trüffel Jus 26,9
Entrecote vom Grill | Rotwein Kalbsjus | Tagesbeilagen 25,9

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