

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

*osteria*  
**VERONA**

**Wein der Woche**

**Livio Felluga Sharis ( Ribolla Gialla – Chardo. ) Friuli  
Limone u Zitrus , Frisch Intensiv , Grüner Apfel Ingwer , Saftig**

**0,75 29,0**

**0,2 8,0**

***Antipasti***

*Gefüllte Avocado an Senf Dill Vinaigrette u Flusskrebse 12,5*

*Bruschetta 2.0 | gegrillte Aubergine | Fenchelsalami | Ochsenherz Tomate | Buratta 11,5*

*Rinderfilet Tartar an Trüffel Kaviar | Pochiertes Onsen Ei 17,5*

*Vitello Tonnato aus dem Kalbsfilet | Thunfisch Creme | Kapernäpfel 14,5*

*Pulpo Salat in Zitronen Petersilien Vinaigrette u geröstetem Chip 16,5*

***Primi***

*Handgemachte Tortellini mit Kalbsragout Füllung in Butter Salbei | Kalbsjus 15,9*

*Tagliarini al Tartufo | Bianchetto Trüffel | Parmesan 20,5*

*Safran Risotto an Riesen Garnele u Wildem Brokkoli 20,5*

*Bärlauch Tortelloni in Butter Salbei 15,5*

***Secondi***

*Steinbutt aus der Bretagne Belugalinsen u krossem Salbei | Hummerbisque 31,5*

*Kalbskottlet vom Milch Kalb an Belugalinsen u Jus 28,5*

*Französisches Maishähnchen an Spargel Risotto 23,9*

*Irishes Rinderfilet an cremigem Kartoffel Püree u 20 jähr. Balsamico Jus 37,5*

*Weißer Heillbutt an Grünen Spargel u Hummercreme 29,5*

*Salzwiesen Lamm in Piszazienkruste an K-Püree u Jus 37,5*

*Kalbsleber in Butter Salbei u Kalbsjus 24,5*

*Winterkabeljau Skrei an Wildem Gemüse u Senfsauce 26,5*

*Sashimi Thunfischsteak vom Grill 28,5*

***Dolci***

*Hausgemachtes Schokoladen Souffle aus dem Ofen an Hausge. Pistazien Eis aus Bronte*

*12,0*

*Creme Brülle an Himbeerenjus u Beeren 7,5*

*Tiramisu von der Mama 7,0*

*Affogato { Vanille Eis an Espresso getaucht } 4,5*

*Mango Sorbet mit Prosecco 7,0*

*Hausgemachtes Waldfruchtsorbet 3,0*

**Wir Akzeptieren nur Giro Card oder Bar Geld**

**Ausländische EC Karten ODER Kreditkarten werden Abgelehnt!**