

## Franco fai tu menu



*Sie haben Lust, sich überraschen und besonders verwöhnen zu lassen?*

*Dann bestellen Sie unser Überraschungsmenü!  
Gerne servieren wir Ihnen auch die passenden Weine dazu.*

**3-GÄNGE-MENÜ\***  
Vorspeise | Hauptgang | Dessert

**43,00 €**

**4-GÄNGE-MENÜ\***  
Vorspeise | Pasta | Hauptgang | Dessert

**53,00 €**

*\* Menüs nur tischweise  
Bestellung bis max. 21:00 Uhr*

*Allergene können enthalten sein (a bis n)*

*Eine Bitte: Falls Sie etwas überhaupt nicht mögen oder eine Unverträglichkeit gegen eine bestimmte Zutat haben, sagen Sie uns das bitte vorab! Nur so können wir darauf eingehen!*

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung / Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

#### **Allergieauslöser**

(a) Gluten haltiges Getreide: u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer, (b) Krebstiere: u.a. Krebse, Shrimps, Scampi, Garnelen, Hummer  
(c) Eier und Ei-Erzeugnisse, (d) Fisch: alle Fischarten, Kaviar, Anchovis, Fisch-Erzeugnisse, (e) Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse  
(f) Soja und Sojaerzeugnisse, (g) Schalenfrüchte (Nüsse): Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne  
(h) Milch: einschließlich Lactose, alle Milchprodukte, (i) Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie, (j) Senf: u.a. Senfsprossen, -pulver und -körner  
(k) Sesam: u.a. Sesamöl, -samen und -mehl, (l) Lupinen: Lupinenmehl, -protein, -konzentrat,  
(m) Weichtiere: u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares, n) Schwefeldioxid / Sulfit: E220 bis E228 in Trockenobst und Wein

#### **Zusatzstoffe:**

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Phosphat, (4) mit Antioxidationsmitteln, (5) mit Geschmacksverstärker,  
(6) mit Süßungsmitteln, (7) aus zerkleinertem Schinken zusammengesetzt, (8) mit Nitritpökelsalz / mit Nitrit, (9) mit Koffein,  
(10) „enthält eine Phenylalaninquelle“, (11) mit Farbstoff, kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

## Il menu del mese



**La Vita e una Combinazione  
di Magia e Pasta!**

**Federico Fellini**

\*\*\*

*Liebe Kunden, wir freuen uns,  
dass wir wieder regulär öffnen können.*

*Bitte beachten Sie unsere besonderen Hygienehinweise und halten Sie  
sich zum Wohl aller an die Anweisungen unseres Servicepersonals.*

**Jetzt auch wieder mit Mittagstisch!**

**Reservieren sie telefonisch oder ganz bequem über unsere Website.**

**Wir freuen uns auf Sie**

**Franco Iaia und sein Team**

## Il menu del giorno

### ANTIPASTI

<b>Insalata di Stagione con Fragole, Balsamico e Parmigiano</b> Salat mit Erdbeeren, Balsamico und Parmesan	9,50 €
<b>Burrata Pugliese con Pomodorini Datteri e Basilico</b> Burrata mit Datteltomaten und Basilikum	14,00 €
<b>Vitello Tonnato</b> Dünn tranchierter Kalbsbraten mit Thunfischtartar, Thunfisch-Kapern-Creme	18,00 €
<b>Prosciutto Parma con Melone Cantalupo</b> San-Daniele -Schinken mit Cantaloupe-Melone	14,00 €
<b>Calamaretti alla Griglia su Insalata mista</b> Gegrillte junge Tintenfische auf gemischtem Salat	16,00 €
<b>Zuppa di Pesce con Frutti di Mare</b> Fischsuppe mit Meeresfrüchten	16,00 €
<b>Antipasto Vegetale</b> Antipasti-Teller mit Gemüsevariation und Burrata	16,00 €

### PASTA / PRIMI PIATTI (werden als Vorspeise serviert)

<b>Spaghetti Neri alla Ghitarra al Nero di Seppia con Gamberi e Burrata</b> Schwarze Sepia -Tgliolini mit Garnelen und Burrata	18,00 €
<b>Linguine alle Vongole Veraci e Cozze</b> Linguine mit Venusmuscheln und Miesmuscheln	18,00 €
<b>Pennoni con Ragú di Carne mista e Cantarelli</b> Pennoni mit gemischtem Tomaten-Ragout vom Lamm, Kalb, Rind und Huhn	18,00 €
<b>Risotto con Cavolfiore, Broccolo e Olive Taggiasca</b> Safran-Risotto mit Blumenkohl, Broccoli und Taggiasca-Oliven	17,00 €

## Il menu del giorno

### HAUPTGANG FLEISCH / SECONDI DI CARNE

<b>Entrecote di Vitello in Crosta di Caciocavallo, Finocchio</b> Kalbs-Entrecôte mit Kruste vom Caciocavallo-Käse und Fenchel-Kartoffel Gratin	32,00 €
<b>Stinco di Agnello stufato</b> Geschmorte Lammhaxe in leckerem Rotwein-Rosmarin-Jus,, dazu Gemüse und Fave-Püree	38,00 €

### HAUPTGANG FISCH / SECONDI DI PESCE

<b>Filetto di Branzino grigliato, Calamaretti e Pesto Trapanese</b> Gegrilltes Filet vom Loup de Mer mit Tomaten-Basilikum-Pesto, Taggiasca-Oliven und Salat	29,00 €
<b>Rospo grigliato con Patate in Guazzetto di Vongole</b> Bretonischer Seeteufel vom Grill mit Weißweinsauce und Kartoffeln mit Venusmuscheln gegart	36,00 €
<b>Gamberoni Selvatici su Insalata di Verdure e Pane croccante</b> Wildfang-Riesengarnelen an Gemüsesalat und krossem Knoblauch-Brot	39,00 €