

## 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

### VORSPEISEN UND SUPPEN

<b>Parmesan-Cremesuppe</b> mit Zitronen-Chilli-Pfeffer und Minze	7,00 €
<b>Crema di Pomodoro</b> Tomatensuppe-Burrataschaum mit Pesto Genovese	7,00 €
<b>Crema di Patate e Tartufo</b> Kartoffel-Trüffel-Cremesuppe	7,00 €
<b>Feldsalat</b> mit kleingehacktem Ei und geröstetem Bacon, angerichtet mit Honig-Senf-Dressing	10,00 €
<b>Calamaretti</b> Babycalamari mit Zitrone, Weisswein-Tomatensauce und Koriander	15,00 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rindercarpaccio vom Filet, ein Hauch Salat, Champignons, Tomaten, Parmesan, geröstete Pinienkerne und Limettenvinaigrette	17,00 €
<b>Crema di Cecci e Polipo</b> Kichererbsencreme mit gegrillten Oktopus-Tentakel	16,00 €
<b>Burrata von Büffelmilch</b> aus der Region mit eingelegter Birne, Pistazien und gereiftem Aceto	15,00 €

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

<b>Tagliolini Tartufo</b> Hausgemachte Pasta mit Büffelbutter, schw. Wintertrüffel (Italien), Trüffelpesto und Parmesan	19,00 €
<b>Spaghettoni alla Siciliana</b> Pasta di Gagniano Igp mit Schwertfisch, Minze, Rosinen, Pinienkerne, Kapern, Gambas in Weißwein	19,00 €
<b>Limonen-Mascarpone Ravioli</b> Hausgemachte Ravioli mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen Butter Salbei	18,00 €
<b>Risotto Mare</b> mit Fisch, Schalen-und Krustentieren	19,00 €

## Il menu del giorno

### HAUPTGANG FLEISCH / SECONDI DI CARNE

<b>Medaillon vom Kalbsfilet</b> im Wirsingmantel, Püree von Kichererbsen aus Apulien, Rotweinjus	32,00 €
<b>Guancie di Vitello stufate</b> Geschmorte Kalbsbäckle in leckerem Rotwein-Rosmarin-Jus, dazu Gemüse und Safran-Risotto	35,00 €

### HAUPTGANG FISCH / SECONDI DI PESCE

<b>Dorade oder Wolfsbarsch (ca. 500g) vom Grill</b> mit gegrilltem Tagesgemüse und Salat	28,00 €
<b>Pesce Spada „Eoliana“</b> Schwertfischsteak mit Tomate, Oliven, Basilikum, Kapern und Balsamicozwiebeln dazu gegrilltes Gemüse und Salat	28,00 €

### PIZZA

<b>Pizza Caprese</b> Fiaschetto-Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikumpesto, frische Tomaten und Stracciatella von der Burratamozzarella	17,00 €
--	---------