

VIA BENE

Antipasti – Vorspeisen & Suppen

Zuppa di Pesce alla „Livornese“ Livorneser Fischsuppe in Tomatensud mit Muscheln, Garnelen und geröstetem Brot	8,50
Carpaccio di manzo chianina con rucola Carpaccio vom Chianina Rind mit Rucola und Parmesanspäne	12,50
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben in Thunfischcreme mit Kapernbeeren	11,50
Insalata con formaggio caprino in crosta di pasta fillo Im Brickteig gebackener Ziegenkäse auf buntem Salat und gerösteten Pinienkernen	12,00
Insalata Caprese con mozzarella di Bufala Salat von dreierlei Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Pesto Genovese	10,50
Insalata di frutti di Mare con foccacia di olive Meeresfrüchtesalat mit Oliven-Foccacia	12,00
Tartar e Carpaccio di Tonno al Coriandolo Carpaccio und Tartar vom Blue-Fin Thunfisch mit Fenchel Salat und Koriander	14,00
Antipasto Misto della casa con Prosciutto di Parma Mariniertes gegrilltes Gemüse, Oliven und Parmaschinken	10,50
Insalata romana di cesare con petto d’anatra arrosto Romana-Salat mit gebratenem Entenbrustfilet in Parmesan-Dressing	14,50

Primi Piatti – Pasta & Risotto

Tagliolini con pesto al pomodoro e pinoli Hausgemachte Tagliolini mit Tomatenpesto und gerösteten Pinienkernen	9,00
Spaghettoni all’Aglio e Olio con Gamberoni Spaghettoni in Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini mit gebratenen Gambas	13,50
Panzerotti con ripieno Faraona e Tartufo Hausgemachte Perlhuhn-Trüffel-Panzerotti in weißer Trüffelbutter	14,00
Maccheroncini con fegato di vitellina Maccheroncini mit gebratener Milchkalbsleber in Salbei-Butter	14,50
Tortelloni di Salmone con schiuma Zafferano Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Lachs-Füllung in Safran-Tomaten Schaum	13,50
Papardelle con ragu di vitello e piselli Hausgemachte Papardelle mit weißem Kalbsragout und Erbsen	12,50
Capellini alle vongole veraci Capellini mit Venusmuscheln in Weißwein-Tomatensud	13,50
Risotto alla milanese con asparagi verdi Safran-Risotto mit sautiertem grünem Saprügel und Bresaola Scheiben	15,00

Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung

VIA BENE

Secondi Piatti – Hauptspeisen Fisch & Fleisch

<i>Orata al burro di erbe e pomodoro</i>	19,50
Ganze Dorade Royal in Tomaten-Kräuter Butter mit frischem Blattspinat und Polenta-Plätzchen	
<i>Bistecca di blu fin alla griglia con risotto di frutti di mare</i>	22,50
Gegrilltes Filet vom Blue-Fin Thunfisch auf Meeresfrüchte-Risotto	
<i>Sogliola intera alla griglia o al burro di salvia</i>	23,00
Seezunge wahlweise natur gegrillt, oder in Salbeibutter mit frischem Blattspinat und Stampfkartoffeln	
<i>Tagliata di filetto di manzo con rucola e oglio al tartufo</i>	25,00
Tagliata vom Rinderfilet in Trüffel-Öl, auf Rucola und Pommes Risolée	
<i>Suprema di Pollo con souté di funghi e pomodori</i>	17,50
Gebratene Maispoularde in Tomaten-Waldpilzsoutée auf Kartoffelpüree	
<i>Scaloppina di Vitello al limone con patate arrosto e verdure glassate</i>	19,50
Kalbs-Scaloppina in Zitronen-Sauce mit Pommes Risolée und glasiertem Gemüse	
<i>Scaloppina di Vitello alla griglia con verdure glassate</i>	19,50
Kalbs-Scaloppina , natur vom Grill, auf buntem Gemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln	

Dolci – Süßspeisen

<i>Crème brulée con bouquet di frutta</i>	6,50
Crème brulée mit Fruchtbouquet	
<i>Nugat-Cotta con Ananas di Maraschino</i>	6,00
Nougat-Panna-Cotta auf Ananas-Salat	
<i>Tiramisu con Cantuccini alle Mandorle</i>	6,00
Tiramisu mit Mandel-Cantuccini	
<i>Mousse di Cioccolatta</i>	6,50
Mousse au Chocolat in Zartbitter-Schokoladenhülle	
<i>Cassata Siciliana</i>	5,50
Sizilianische Schichttorte mit Pistazie und Amarenakirschen	
<i>Variazione di Dolci Misto</i>	11,00
Dessertvariation (für 2 Personen)	

Dessertwein

Vinsanto Chianti Classico, Montellori	4,50
0,05	

Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung