

VIA BENE

Antipasti – Vorspeisen & Suppen

<i>Zuppa di Pesce alla „Livornese“</i>	8,50
Livorneser Fischsuppe in Tomatensud mit Muscheln, Garnelen und geröstetem Brot	
<i>Carpaccio di Manzo all´Italiana</i>	12,50
Carpaccio vom Chianina Rind mit Rucola und Parmesan	
<i>Carpaccio di Manzo con Crema di Tartufo</i>	13,00
Carpaccio vom Chianina Rind in Trüffelrahm	
<i>Insalata con formaggio di Capra e Pinoli</i>	11,50
Im Brickteig gebackener Ziegenkäse auf buntem Salat mit gerösteten Pinienkernen	
<i>Caprese di Bufala</i>	10,50
Salat von dreierlei Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto Genovese	
<i>Vitello Tonnato</i>	12,00
Kalbfleischscheiben in Thunfischcreme mit Kapernbeeren	
<i>Tartar e Carpaccio di Tonno al Coriandolo</i>	14,00
Carpaccio und Tartar vom Yellow Fin Thunfisch mit Fenchel Salat und Koriander	
<i>Antipasto Misto del Giorno con Prosciutto di Parma</i>	10,50
Marinierte gegrillte Gemüse, Oliven und Parmaschinken	
<i>Variazione di Capesante e Gamberoni</i>	13,50
Variation von Jakobsmuscheln und Tiefseegarnelen auf Rotwein-Oliven Risotto	

Primi Piatti – Pasta & Risotto

<i>Spghettini all´Aglio e Olio con Gamberoni</i>	13,50
Spghettini in Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini mit gebratenen Gambas	
<i>Gnocchetti con Ciliegini e Mozzarella di bufala</i>	11,50
Gnocchetti mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Büffelmozzarella	
<i>Troffie alla Pesto Genovese con Pecorino</i>	12,00
Troffie in Pesto alla Genovese mit sardischem Pecorino	
<i>Panzerotti con Faraona e Tartufo</i>	14,00
Hausgemachte Perlhuhn-Trüffel-Panzerotti in weißer Trüffelbutter	
<i>Tortelloni di Salmone e Zafferano</i>	13,50
Hausgemachte schwarze Tortelloni mit Lachs-Füllung in Safran-Tomaten Schaum	
<i>Raviolini di Taleggio noce Burro di Rosmarino</i>	13,50
Hausgemachte Raviolini mit Taleggio-Nuss Füllung in Rosmarinbutter	
<i>Risotto di frutti di mare e Scampi</i>	15,00
Risotto von Meeresfrüchten mit gebratenen Scampis	

Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung

VIA BENE

Secondi Piatti – Hauptspeisen Fisch & Fleisch

<i>Sogliola alla griglia o al burro e salvia</i> Seezunge wahlweise natur gegrillt oder in Salbeibutter mit frischem Blattspinat und Kartoffelpüree	24,00
<i>Filetto di Tonno alla Griglia</i> Gegrilltes Filet vom Yellow Fin Thunfisch, in Vinaigrette von roten Zwiebeln, mit Wachtelbohnsensalat	22,00
<i>Bocconcini di Coda di Rospo con puree di patate</i> Medallions vom Seeteufel mit Gewürztomaten und Kartoffelpüree	24,50
<i>Carré d' agnello con crosta di noce e erbe</i> Lammcaree im Kräuter-Nuss Mantel, mit Honig-Schalotten und Kartoffelgratin	22,00
<i>Paillard di Vitello alla griglia con verdure al burro e Patate di timo</i> Gegrilltes Paillard vom Kalb mit Buttergemüse und Thymianbrätlingen	19,50
<i>Tagliata di Filetto di Manzo al Tartufo</i> Tagliata vom Black-Angus Rinderfilet in Trüffelmarinade auf Rucola-Salat	26,00

Dolci e Formaggio – Süßspeisen & Käse

<i>Crème brulée con Frutti di Bosco</i> Crème brulée mit Waldfrüchten	6,50
<i>Cassata Siciliana</i> Sizilianische Schichttorte mit Pistazie und Amarenakirschen	6,50
<i>Tiramisu con Cantuccini alle Mandorle</i> Tiramisu mit Mandeln-Cantuccini	6,00
<i>Mousse di Caffé</i> Mocca-Mousse in Schokoladenhülle	6,50
<i>Variazione di Dessert Misto</i> Dessertvariation (für zwei Personen)	10,50
<i>Formaggi assorti</i> Käsevariation mit Weintrauben, Feigensenf und Grissini	10,50

Dessertwein

Vinsanto Chianti Classico, Montellori 0,05	4,50
---	------

Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung