



Carta stagionale con Galletti – Saisonkarte mit Pfifferlingen

Aperitivo - Aperitif

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello mit Prosecco, Soda, Eis und Zitrone 7,50 €

Zuppa - Suppe

GALLETTI IN ZUPPA TOSCANA

Pfifferlinge in toskanischer Tomaten-Brot-Suppe mit
Knoblauch, Basilikum, etwas scharf, verfeinert mit Trüffel Öl 8,50 €

Antipasti, Paste e Pizza – Vorspeisen, Nudeln und Pizza

GALLETTI SALTATI

Pfifferlinge geschwenkt mit Olivenöl, Röstspeck, Zwiebeln und Kräutern 12,50 €

GALLETTI SALTATI ALLA MENTA

Pfifferlinge geschwenkt mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Minze 12,50 €

GALLETTI AL PEPE ROSA

Pfifferlinge in delikater rosa Pfeffersahnesauce 12,50 €

TORCIGLIONI CON GALLETTI, PECORINO E TIMO

gedrehte Rohrnudeln mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Pecorino und Thymian 13,50 €

TAGLIATELLE AI GALLETTI E AVOCADO

weiße Eierbandnudeln mit Pfifferlingen, Avocado,
Zwiebeln, Speck, legiert mit Butter und Kalbs-Rind-Bouillon 14,00 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SALMONE E GALLETTI

Handgemachte, viereckige Spaghetti mit Lachs, Pfifferlingen, Olivenöl, Knoblauch 15,00 €

BAVETTE CON GALLETTI E TARTUFO

dicke Bandnudeln mit Pfifferlingen, gehobelten Scorzone- Trüffeln in Sahnesauce 17,00 €

RISOTTO ALLE VERDURE CON GALLETTI

Risotto mantecato mit Tagesgemüse und Pfifferlingen 13,50 €

PIZZA CON GALLETTI E PROSCIUTTO COTTO

Pizza mit Pfifferlingen, italienischem gekochten Schinken, Tomaten und Mozzarella 12,50 €

Pesce- Fisch

MERLUZZO AL LIMONE CON GALLETTI*

Seehecht in Zitronebuttersauce mit Pfifferlingen 22,50 €

SALMONE AL PROSECCO CON GALLETTI*

Lachsfilet mit Pfifferlingen in Prosecco- Sahnesauce 24,00 €

MATRIMONIO DI MERLUZZO E SALMONE CON GALLETTI ALLE ERBE FINI*

Hochzeit aus Lachs- und Seehechtfilet mit Pfifferlingen und frischen Kräutern 25,00 €

GAMBERONI ALLO SHERRY CON GALLETTI*

Hummerkrabben mit Pfifferlingen in Sherry-Sahnesauce 26,50 €

Carne- Fleisch

FEGATO CON GALLETTI E CIPOLLE*

gebratene Kalbsleber mit Pfifferlingen und Zwiebeln in Weißweinsauce 22,00 €

SCALOIPPINE DI VITELLO AI GALLETTI*

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen in Kräuter- Weißweinsauce 22,00 €

ENTRECOTE ALLA GAETANO*

Rumpsteak gegrillt, darüber Pfifferlinge mit Zwiebeln und Speck
in der Pfanne geschwenkt, abgelöscht mit Weißwein 24,00 €

FILETTO ALLA FORESTIERA*

Rinderfilet mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Kräutern in Tomaten- Sahnesauce 27,00 €



Carta stagionale - Saisonkarte

Insalate, Antipasti e Farinacei - Salate, Vorspeisen und Teiggerichte

INSALATA ESTIVA CON PESCHE E GAMBERI

grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Garnelen, Mozzarella- Würfelchen,
Curry, Olivenöl extra vergine und gereiftem Balsamico 13,00 €

DUETTO ESTIVO DI ANTIPASTI

Avocado mit Krabbencocktail und frischer Lachs, mariniert mit Weinessig 13,50 €

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA AL TARTUFO

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesanraspeln, gehobelten
Scorzonen- Trüffeln, Zitronen- Olivenöl- Marinade und weißem Trüffel- Öl 18,00 €

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON MENTA E PROVOLONE

gegrillte Zucchini mit Minze, Knoblauch, exklusivem Olivenöl und Provolonesplittern 8,50 €

VERDURA ALLA GRIGLIA CON MELISSA E SCHEGGE DI PROVOLONE

gegrilltes Tagesgemüse mit Melisse, Olivenöl, Balsamico und Provolonesplittern 14,50 €

PIZZA CON MOZZARELLA E GREMOLATA DI ERBE FINI

Pizza mit Tomate, Mozzarella und Gremulade von frischen
Kräutern aus eigenem Garten, Knoblauch und Zitronenschale 12,50 €

CONCHIGLIE FREDDI

lauwarme Muschelnudeln mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum,
roten Zwiebeln, Olivenöl extra vergine und gereiftem Balsamico 9,50 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON TARTUFI

Handgemachte, viereckige Spaghetti mit gehobelten
Scorzonen- Trüffeln, in Sahnesauce mit weißem Trüffel Öl 17,00 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA IRINA

Handgemachte, viereckige Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch,
Tomatenstückchen, Peperoni und gehobelten Scorzonen- Trüffeln 17,00 €

PAPPARDELLE „GAETANO“

Breite Bandnudeln mit Avocado, Champignons, Strauch- Kirschtomaten
und frischen Kräutern: Thymian, Minze, Rosmarin, Salbei und Zitronenmelisse 13,00 €

STRASCINATI AL SALMONE E VERDURA

Apulische, handgemachte Olivenblatt- Nudeln mit Lachs, Zucchini, entkernten
schwarzen Oliven, geschwenkt in Olivenöl mit Knoblauch und scharfen Peperoni 13,50 €

Pesce e carne - Fisch und Fleisch

SCORFANO SU LENTICCHIE*

gebratenes Rotbarschfilet auf geschmorten Linsen,
mit Thymian, beträufelt mit gereiftem Balsamico 22,00 €

LUCIOPERCA ALLA CREMA CON BASILICO*

Zanderfilet auf Sahnesauce mit Basilikum 22,00 €

TACCHINO AL VINO BIANCO E PESCHE

Truthahnschnitzel mit Weißweinsauce und Pfirsichspalten 18,50 €

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON GREMOLATA DI ERBE FINI*

gegrilltes Rumpsteak mit Gremulade von frischen Kräutern
aus eigenem Garten, Knoblauch und Zitronenschale 21,00 €

FILETTO AL TARTUFO*

gegrilltes zartes Rinderfilet auf Sahnesauce mit gehobelten Scorzonen- Trüffeln 29,00 €

Dolci - Desserts

CASSATA CON PANETTONE

Mailänder Kuchen gefüllt mit Schoko- und Vanille- Eis 6,00 €

SORBETTO AL LIMONE CON PESCHE E MENTA

Zitronensorbet in Champagnerflöte mit Prosecco, Pfirsichspalten und Minze 7,50 €

TORTINO AL CIOCCOLATO CON FRAGOLE

Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz und frischen Erdbeeren 7,50 €