



Carta stagionale con Galletti - Saisonkarte mit Pfifferlingen

Zuppa, Antipasti, Pizza e pasta - Suppe, Vorspeisen, Pizza und Nudeln

GALLETTI IN ZUPPA TOSCANA

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

GALLETTI SALTATI

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

GALLETTI SALTATI ALLA MENTA

Pfifferlinge geschwenkt mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Minze 13,00 €

GALLETTI AL PEPE ROSA

Pfifferlinge in delikater rosa Pfeffersahnesauce 13,00 €

GALLETTI SALTATI SU ZUCCHINI ALLA GRIGLIA

Pfifferlinge in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Petersilie
auf gegrillten Zucchini mit Olivenöl extra vergine und Balsamico 14,00 €

PIZZA PROSCIUTTO CON GALLETTI

Pizza mit Tomate, Käse, italienischem Kochschinken, Pfifferlingen und Oregano 12,00 €

RISOTTO ALLE VERDURE CON GALLETTI

Risotto mantecato mit Tagesgemüse und Pfifferlingen 13,50 €

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 Kalb-Rind-Bouillon 14,00 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SALMONE E GALLETTI

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

CAVATELLI ALLA CREMA CON GALLETTI E PANCETTA

Apulische frische Nudelhütchen mit Pfifferlingen,
Salbei und Speck in Sahnesauce 15,00 €

Pesce e carne - Fisch und Fleischspezialitäten

MERLUZZO AL LIMONE CON GALLETTI

Seehecht in Zitronenbittersauce 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 €

FEGATO CON GALLETTI E CIPOLLE

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

SCALOPIE 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

CAVOLO RAPA CON TONNATO

Blanchierte Kohlrabi-Scheiben mit cremiger Thunfischsauce und Kapern 12,50 €

INSALATA ESTIVA CON PESCHE E GAMBERI

grüne Salate mit Radicchio, Chicorée, Mozzarella, Curry, Olivenöl, Balsamico, Pfirsich und 5 gebratenen Garnelen, garniert mit Chicorée 14,00 €

AVOCADO COCKTAIL E CARPACCIO DI CAVOLO RAPA

Avocado mit Krabbencocktail, umrandet von Kohlrabi Carpaccio mit einer Marinade aus Olivenöl und Zitrone, bestreut mit Parmesanraspeln 14,00 €

CARPACCIO DI CAVOLO RAPA SU RUCOLA ALL'OLIO DI TARTUFO

Kohlrabi-Carpaccio auf Rucola mit Zitronen-Olivenöl-Marinade, bestreut mit Parmesanraspeln, Walnüssen und weißem Trüffel-Öl 14,00 €

PIZZA CON MOZZARELLA E GREMOLATA DI ERBE FINI

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

CONCHIGLIE RIGATE FREDDE

lauwarme Muschelnudeln mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum, roten Zwiebeln, Olivenöl extra vergine und gereiftem Balsamico 11,50 €

ORECCHIETTE ALLA CREMA DI FAVE

frische Nudelöhrchen (Spezialität aus Apulien) mit dicke-Bohnen-Cremesauce, garniert mit geröstetem Bauchspeck 14,50 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA IRINA CON MELANZANE

handgemachte, viereckige Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Tomatenstückchen, Peperoni, Auberginen und weißem Trüffel-Öl 15,00 €

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 Fleischspezialitäten

MATRIMONIO DI FUME E MARE SU POMODORO FRESCO

Hochzeit aus Zander- und Seehechtfilet gegrillt, mit Knoblauch, Petersilie, Rucola auf Tomaten-Concassé 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 €

SPEZZATO DI POLLO AL LIMONE

Hähnchen in Stücken im Backofen gegart mit Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Rosmarin 18,50 €

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON GREMOLATA DI ERBE FINI

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

FILETTO PROFUMATO AL TARTUFO

gegrilltes zartes Rinderfilet auf Sahnesauce, aromatisiert mit weißem Trüffelöl 25,00 €

Dolci - Desserts

DUETTO DI SORBETTI CON ANGURIA

Passionsfrüchte- und Cassis-Sorbet mit Wassermelone 6,00 €

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 €