

TRATTORIA
DA GIACOMO
SPEISEKARTE

*P*Antipasti (Vorspeisen)

Fischsuppe 11,50 / Tomatencreme Suppe 5,00

Bruschetta 5,00 / Antipasto Misto 12,50

Gegrillter Chicorée mit gebackenem Ziegenkäse an Orangenkaramell 9,50

Duett von Rinder-Carpaccio und Vitello Tonnato 11,50

Bunter Salat mit Rotbarbenfilet 12,50

½ Stubenküken mit Feldsalat in Balsamicodressing 12,50

Bunter Salat mit Spanferkel, Kartoffeln und Zwiebel 12,50

Aubergine alla Parmigana 8,50

*P*aste (Nudeln)

Spaghetti Bolognese 9,50

Tagliatelle mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce 11,50

Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Nüssen in Salbei-Butter 12,50

Penne mit Rumpsteakstreifen und Garnelen in Currysauce 14,50

Gnocchi gefüllt mit Tomaten und Mozzarella all` Italiana mit Basilikumpesto 11,50

Nudel Duett nach Art des Hauses 12,50

*C*arni (Fleisch)

Schweinefilet in Grün-Pfeffersauce 19,50

Rumpsteak vom Grill mit frischen Kräutern 21,50

Lammhaxe in Rotweinsauce 18,50

*P*esci (Fisch)

Zanderfilet auf Safran-Fenchel 19,50

Doradefilet alla Mediterranea 18,50

Variation von Edel-Fischfilets gebraten mit Kräutern 22,50

*D*olci (Desserts)

Tiramisu 6,00 | Panna Cotta 6,00

Mousse au Chocolate 6,50

Zabaione mit Vanilleeis 7,00

Schokotörtchen 6,00 | Semmifreddo al Toroncino 6,00

Crème Brulée mit weißer Schokolade 6,50

Mascarponecreme an heißen Waldbeeren 7,00

Dessert Variation da Giacomo 9,00

TRATTORIA
DA GIACOMO
Tagesempfehlung

Süßkartoffel-Carpaccio in Senfsauce mit Flusskrebse
11,50€

Fiocchi gefüllt mit Birne und Taleggio in Gorgonzolasauce
13,50€

Maccheroni mit Mozzarella und Aubergine
11,50€

Winter-Kabeljau auf Beluga-Linsen
21,50€

Kalbsleber in Salbei-Butter
18,50