

TRATTORIA  
DA GIACOMO  
*Tagesempfehlung*

*Thunfisch-Carpaccio an Fenchelsalat und Garnelen in Zitronenmarinade*  
12,50€

*Handgemachte Büffel-Mozzarella aus Neapel an Rucolasalat mit Kirschtomaten in Balsamico-Vinegrette*  
13,50€

*Schwarzer Risotto mit Edel-Fischen*  
15,50€

*Tagliarini mit Gambas in Cherrytomaten-Weißweinsauce*  
16,50€

*Pappardelle mit Kalbsleber in Salbei-Butter*  
12,50€

*Loup de mer (Seewolf) im Ganzen gebraten mit frischen Kräutern*  
22,50€

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce*  
19,50€

TRATTORIA  
DA GIACOMO  
**SPEISEKARTE**

## Antipasti ( Vorspeisen )

*Fischsuppe 12,50 / Tomatensuppe 5,50*

*Bruschetta 5,00 / Antipasto Misto 12,50*

*Piadina (italienisches Fladenbrot) mit Bruschetta-Tomaten, Rucola und Parmesansplitter 7,50*

*Gratenierter Ziegenkäse auf Birnen-Carpaccio in Orangen-Karamell 10,50*

*Aubergine alla Parmigiana 8,50*

*Duett von Rinder-Carpaccio und Vitello Tonnato 12,50*

*Gambas in Knoblauch und Chili gebraten 12,50*

*Mozzarella in Parma-Mantel an Wildkräutersalat 9,50*

*Bunter Salat mit Edel-Fischfilets in Zitronen-Vinaigrette 13,50*

*Feldsalat mit Maispoularde und Pilzen in Orangendressing 12,50*

*Rucolasalat mit 4 Lammkoteletts und Parmesansplitter 16,50*

## Paste ( Nudeln )

*Canelloni gefüllt mit Rinderschmorbraten in Tomaten-Sahnesauce  
(mit Parmesan überbacken) 10,50*

*Spaghetti AOP mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan 9,50*

*Panzerotti gefüllt mit Scamorza-Käse und Aubergine in leichter  
Tomatensauce 13,50*

*Maccheroni mit Lammragout und grüne Bohnen 13,50*

*Tagliatelle mit Seeteufel und Zucchini in Zitronencreme 14,50*

*Spaghetti mit Vongole und Kirschtomaten im Weißweinsud 13,50*

*Tagliarini in Butter geschwenkt mit frischen Trüffeln 16,50*

*Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen und Waldpilzen in Rahmsauce 16,50*

*Nudel Duett nach Art des Hauses 13,50*

## Carni ( Fleisch )

*Schweinefilet in Gorgonzolasauce 18,50*

*Entrecôte vom Grill 22,50*

*Saltimbocca alla Romana 21,50*

*Rinderfilet auf mediterranen Gemüse an getrüffeltem  
Kartoffelpüree 31,50*

## Pesci ( Fisch )

*Lachsfilet mit Kartoffelkruste auf Pommery-Senfsauce 18,50*

*Zander in Orangen-Pfeffersauce 19,50*

*Winterkabeljau auf Balsamico-Belugalinsen 22,50*

*Trio vom Grill (Steinbutt, Seeteufel und Dorade) 24,50*

## Dolci ( Desserts )

*Tiramisu 6,00 | Panna Cotta 6,00*

*Mousse au Chocolate 6,50 | Zabaione mit Vanilleeis 7,00*

*Heiße Feigen in Marsala mit Mascarponecreme 8,50*

*Schokotörtchen mit Vanilleeis 7,00*

*Semmifreddo al Toroncino 6,00*

*Crème Brulée aus weißer Schokolade 6,50*

*Gemischter Käse Teller an Feigen-Senf 9,50*

*Dessert Variation da Giacomo 9,00*