

erasmus

**MENU**

**À LA CARTE**

**OSTERIA!**

# erasmus

“Der größte Schatz Europas ist die Vielfalt, damit kann man spielen, ein Klavier mit Tausend Tasten.”

- Marcello Gallotti, Ihr Gastgeber und Chefkoch

Die von uns verwendeten Zutaten sind zu 99 % biozertifiziert, kommen, wo immer sinnvoll, aus nächstliegender, kleinbäuerlicher, Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche, diversifizierte Lebensmittelkultur. Dies wird regelmäßig von der Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 kontrolliert.



# MENU - À LA CARTE

## Antipasti | Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

8,-

2 Carciofi alla romana | Artischocken geschmort mit Minze und Olivenöl

12,-

Caponata die Melanzane | Auberginen, Sellerie, Oliven und Kapern süß-sauer eingelegt und bei Zimmertemperatur serviert

12,-

Grüner Spargel mit hausgemachter Majoran-Mayonnaise

14,-

Weißer Spargelsalat mit Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten

klein 12,- groß 22,-

Zwei Arancini | Frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

9,-

Polpette di Allessò con Salsa verde |

Frittierte Ochschwanzbällchen mit Petersiliensauce

11,-

Antipasti-Misti Platte mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und Brot

klein 14,- mittel 19,- groß 24,-

Butterbrot mit wilden Sardellenfilets aus Sclacca

10,-

Salmone marinato, crostino al burro | Gravlachs mit Feldsalat, Butterbrot

18,-

Insalata di frutti di mare e Capesante |

Meeresfrüchtesalat mit White Tiger Garnelen

25,-

Unsere hausgebackene Brotvariation mit Olivenöl extra vergine:  
Italienisches Sauerteigbrot vom 11 Jahre alten Sauerteig, Focaccia,  
Grissini, Pane Toscana & italienisches Landbrot

6,- p.P.

# MENU - À LA CARTE

## Suppen & Pasta

Ribollita Toscana

Toskanischer Schwarzkohleintopf mit weißen Bohnen

16,-

Spaghetti quadrati Cacio e Pepe

15,-

Spaghetti quadrati alla Carbonara

17,-

Hausgemachte Ravioli mit Ricota-Spinat-Füllung in Tomatensugo

18,-

Hausgemachte Lasagne Tradizionali

18,-

Hausgemachte Tagliatelle mit Wildfleischbolognese,  
grüner Spargel und getrockneten Tomaten

20,-

Hausgemachte Tagliolini mit Kaisergranat, Kirschtomaten und Basilikum

20,-

# MENU - À LA CARTE

## Secondi | Hauptspeisen

Merluzzo nordico in Guazzetto |  
Kabeljau mit Oliven, Kapern und Tomatensugo  
20,-

Coscia di Pollo Arrosto | Gebratene Hähnchenkeule  
17,-

Scaloppine di Pollo al Marsala | Hähnchenfilet mit Marsala gebraten  
18,-

Gegrillter Schweinenacken nach Trieste Art  
17,-

## Contorni | Beilagen

---

Puré di patate | Kartoffelpüree  
5,50

2 Carciofi alla romana | Artischocken geschmort mit Minze und Olivenöl  
12,-

Caponata die Melanzane | Auberginen, Sellerie, Oliven und Kapern süß-  
sauer eingelegt und bei Zimmertemperatur serviert  
12,-

Spinaci al burro | Spinat in Butter und Parmesankäse mit Pinienkernen  
7,-

Grüner Spargel mit Majoran-Mayonnaise  
14,-

# MENU - À LA CARTE

## Dolci | Desserts

Tiramisu

9,-

Torta Paradiso con mousse di limone Sfusato di Amalfi |  
Zitronenkuchen mit Zitronenmousse

11,-

Pannacotta con salsa al caramello  
Pannacotta mit Karamellsauce

9,-

Selezione di sorbetti e gelati  
Variation von Sorbet und Eiscreme

2,50 je Kugel

Variation aus unserer Käsetheke

17,-