

erasmus

MENU

À LA CARTE

RISTORANTE

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

9,-

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 14,- groß 24,-

Zwei Arancini | Frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

10,-

Polpette di Allessò con Salsa verde |

Frittierte Ochsenchwanzbällchen mit Petersiliensauce

12,-

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

26,-

Butterbrot mit wilden Sardellenfilets aus Sciacca

11,-

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

20,-

Insalata di frutti di mare e Capesante |

Meeresfrüchtesalat mit White Tiger Garnelen

25,-

MENU - À LA CARTE

Suppen & Pasta

Ribollita Toscana I

Toskanischer Schwarzkohleintopf mit weißen Bohnen

18,-

Spaghetti quadrati Cacio e Pepe

16,-

Spaghetti quadrati alla Carbonara

19,-

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensugo

20,-

Hausgemachte Lasagne Tradizionali

20,-

Hausgemachte Tagliatelle mit Wildfleischbolognese,
grüner Spargel und getrockneten Tomaten

22,-

Hausgemachte Tagliolini mit Kaisergranat, Kirschtomaten und Basilikum

22,-

MENU - À LA CARTE

Secondi | Hauptspeisen

Merluzzo nordico in Guazzetto |
Kabeljau mit Oliven, Kapern und Tomatensugo
23,-

Coscia di Pollo Arrosto | Gebratene Hähnchenkeule
19,-

Scaloppine di Pollo al Marsala | Hähnchenfilet mit Marsala gebraten
20,-

Gegrillter Schweinenacken nach Trieste Art
19,-

Spigola al forno servita intera e filettata al tavolo per 2 Persone |
Gebakener Wolfsbarsch im Ganzen filetiert am Tisch (ab 2 Personen)
45,- p.P.

Contorni | Beilagen

Puré di patate | Kartoffelpüree
5,50

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

Caponata di 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

10,-

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

12,-

Pannacotta con salsa al caramello |
Pannacotta mit Karamellsauce

10,-

Selezione di sorbetti e gelati |
Variation von Sorbet und Eiscreme

2,80 je Kugel

Variation aus unserer Käsetheke

19,-