

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

Unsere hausgebackene Brotvariation mit Olivenöl extra vergine:

6,- p.P.

Kleiner gemischter Salat

8,-

2 vegane Arancini | Gefüllt mit grünem Spargel und Pistazien

9,-

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,-

Melanzane alla Parmigiana | Auberginenaufbau nach Neapolitanischer Art

12,-

Grüner Spargel mit hausgemachter Majoran-Mayonnaise

14,-

Weißer Spargelsalat mit Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten

klein 14,- groß 24,-

Zwei Arancini | Frittierte Safranreisbällchen mit Hackfleischfüllung

9,-

Polpetta di Allessio con Salsa verde |

Frittierte Ochsenchwanzbällchen mit Petersiliensauce

11,-

Schwarzwälderschinken mit Mozzarella di Bufala

15,-

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 | Meeresfrüchtesalat mit White Tiger Garnelen

25,-

MENU - À LA CARTE

Suppen & Pasta

Pappa al Pomodoro e Bufala I
Toskanische Tomatensuppe mit Büffelmozzarella
18,-

Spaghetti Senatore Cappelli Cacio e Pepe
15,-

Spaghetti Senatore Cappelli 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

Coda di rospo al vino bianco e pomodorini |

Seeteufelfilet, Kapern und Kirschtomaten

20,-

Coscia di Pollo Arrosto | Gebratene Hähnchenkeule

17,-

Agnello alla Cacciatora |

Lammragout mit Salbei und Rosmarin nach römischer Art

17,-

Contorni | Beilagen

Puré di patate | Kartoffelpüree

5,50

Spinaci al burro | Spinat in Butter und Parmesankäse mit Pinienkernen

7,-

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,-

Melanzane alla Parmigiana | Auberginenauflauf nach Neapolitanischer Art

12,-

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 insalata di Fragole |
Pannacotta mit Erbeeren

13,-

Selezione di sorbetti e gelati
Variation von Sorbet und Eiscreme

2,50 je Kugel

Variation aus unserer Käsetheke

17,-