

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 vegane Arancini | Gefüllt mit grünem Spargel und Pistazien

10,-

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

12,-

Melanzane alla Parmigiana | Auberginenaufbau nach Neapolitanischer Art

14,-

Grüner Spargel mit hausgemachter Majoran-Mayonnaise

14,-

Weißer Spargelsalat mit Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten

klein 14,- groß 24,-

Zwei Arancini | Frittierte Safranreisbällchen mit Hackfleischfüllung

10,-

Polpetta di Allessio con Salsa verde |

Frittierte Ochsenchwanzbällchen mit Petersiliensauce

12,-

Schwarzwälderschinken mit Mozzarella di Bufala

15,-

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

26,-

Butterbrot mit wilden Sardellenfilets aus Saccia

11,-

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

20,-

Insalata di frutti di mare | Meeresfrüchtesalat mit White Tiger Garnelen

25,-

MENU - À LA CARTE

Suppen & Pasta

Pappa al Pomodoro |
Toskanische Tomatensuppe mit Büffelmozzarella
20,-

Spaghetti Senatore Cappelli Cacio e Pepe
16,-

Spaghetti Senatore Cappelli 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

Coda di rospo al vino bianco e pomodorini |
Seeteufelfilet, Kapern und Kirschtomaten
23,-

Coscia di Pollo Arrosto | Gebratene Hähnchenkeule
19,-

Agnello alla Cacciatora |
Lammragout mit Salbei und Rosmarin nach römischer Art
20,-

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

Contorni | Beilagen

Puré di patate | Kartoffelpüree
5,50

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

Caponata die 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 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 insalata di Fragole |
Pannacotta mit Erbeeren
13,-

Selezione di sorbetti e gelati |
Variation von Sorbet und Eiscreme
2,80 je Kugel

Variation aus unserer Käsetheke
19,-