

Gnocco



DEUTSCHE SPEISEKARTE

OSTERIA

Gnocco

ALLA SCROFA

VORSPEISEN

RINDERCARPACCIO 7, 8 16
MIT BLATTSALAT, KIRSCHTOMATEN,
STRACCIATELLA UND BASILIKUMPESTO

GOURMET-FOCACCIA 1, 7, 10 14
MIT BROKKOLI, CIAUSCOLO, STRACCIATELLA

**GRIEBGNOCCHI NACH
RÖMISCHER ART** 1, 3, 4, 7 14
GOLDBRAUN GEBACKEN

FRITTIERTER KABELJAUFILET** 1, 3, 4, 9 9
GOLDBRAUN GEBACKEN, MIT TARTARSAUCE

VITELLO TONNATO 3, 4, 7, 9 18
THUNFISCHSAUCE UND KAPERNBLÜTEN
MIT EINGELEGTEM GEMÜSE

OMAS FLEISCHBÄLLCHEN** 1, 3, 7 18
AUS KALBFLEISCH UND MORTADELLA, MIT
TOMATENSAUCE UND PARMIGIANO REGGIANO

ARTISCHOCKENSALAT 7 14
MIT RUCOLA UND PARMESAN
[NACH MARKTVERFÜGBARKEIT]

FRITTIERTE GNOCO MIT...

FIOCCO DI PARMA-SCHINKEN 1, 7 18

AUFSCHNITT- & KÄSEPLATTE 1, 7, 8 22
SERVIERT MIT KONFITÜRE

MORTADELLA 1, 8 16
HANDGEMACHTE

BÜFFELMOZZARELLA 7 14
MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM

BURRATINA 7, 8 14
MIT ARTISCHOCKEN „ALLA CAFONA“,
AUSWAHL VON AGNONI

PASTA



AMATRICIANA 1, 3, 7 15
FRISCHE PICI MIT TOMATENSAUCE,
GUANCIALE UND PECORINO ROMANO

CARBONARA 1, 3, 7 15
FRISCHE TONNARELLI MIT EI,
GUANCIALE UND PECORINO

KARTOFFELGNOCCHI** 1, 3, 7, 9 16
MIT LAMMRAGOUT, ARTISCHOCKEN
UND MINZE

KLASSISCHE LASAGNE 1, 3, 7, 9 14
EIERNUDELN MIT BOLOGNESE-RAGOUT
UND BÉCHAMEL

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 1, 3, 4, 7, 8, 9 15
MIT BROKKOLICREME, KNOBLAUCH,
ÖL UND SARDELLEN, TARALLI-CRUMBLE

TORTELLINI DER 90ER 1, 3, 7, 9 16
DOPPELTE SAHNE, KOCHSCHINKEN, ERBSEN
UND PARMIGIANO REGGIANO

HAUPTGERICHTE

KABELJAU NACH RÖMISCHER** 1, 4, 7, 9 24
KABELJAUFILET MIT TOMATENSAUCE,
ROSINEN UND PINIENKERNEN

GESCHMORTE RINDERBACKE 1, 9 24
IN BAROLO, SERVIERT MIT KARTOFFELPÜREE

SPANFERKELBRATEN 9, 10 26
MIT MANTUANER KÜRBIS-CHUTNEY,
APFEL UND ZIMT

RINDERFILET MIT
GRÜNEM PFEFFER 1, 7, 10 28
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND SPARGEL

JÄGERHUHN 4, 8, 9 20
MIT OLIVEN, KAPERN UND ROSMARIN

BEILAGEN

GEMISCHTER FELDSALAT 7

OFENKARTOFFELN 6

SAISONALES GEMÜSE 7
GEBRATEN ODER MARINIERT

ARTISCHOCKEN NACH
RÖMISCHER ART 8
[NACH MARKTVERFÜGBARKEIT]

KARTOFFELPÜREE 7

RÖMISCHE PUNTARELLE 4, 5, 8 14
MIT ANCHOVIS-SAUCE

HAUSGEMACHTE DESSERT

KLASSISCHE TORTE 1, 3, 7 7
MIT RICOTTA-CREME UND SAUERKIRSCHEN

TRADITIONELLES TIRAMISU 1, 3, 7 9
MASCARPONECREME, IN KAFFEE GETRÄNKTER
LÖFFELBISKUIT UND KAKAOPULVER

FRITTIERTE KRAPPEN** 1, 3, 7 12
ZUCKER UND ZIMT, MIT CREMES

ZUPPA INGLESE 1, 3, 7 9
LOCKERER BISKUIT, ALCHERMES-TRÄNKE,
CREME UND SCHOKOLADE

CRÈME CARAMEL 3, 7 8
FEINE VANILLECREME MIT KARAMELL

„DISPENSA“-SÜßIGKEITEN 1, 3, 5, 7 10
AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN KEKSEN
UND TORTEN

WASSER & GETRÄNKE

WASSER 0,5L / 0,75L 2.5/3

SOFTDRINKS 4

KAFFEE 2.5

WEITERE HEIßGETRÄNKE 3.5

FÜR BITTER UND SPIRITUOSEN BITTE DAS
PERSONAL FRAGEN.

WARME FOCACCIA 1 7

FRITTIERTE GNOCCHI* 1 5

BROT 1 3

SERVICE 2 P.P.

WIR INFORMIEREN UNSERE GESCHÄTZTEN GÄSTE, DASS IN UNSEREM BETRIEB ALLERGENE VORHANDEN SIND. ALLERGISCHE UND/ODER INTOLERANTE PERSONEN WERDEN GEBETEN, INFORMATIONEN BEIM PERSONAL EINZUHOLEN. 1 GETREIDE - 2 KREBSTIERE - 3 EI - 4 FISCH - 5 ERDNÜSSE - 6 SOJA - 7 MILCH UND MILCHPRODUKTE - 8 SCHALENFRÜCHTE - 9 SELLERIE - 10 SENF - 11 SESAMSAMEN - 12 SCHWEFELDIOXID - 13 LUPINEN - 14 WEICHTIERE. EINIGE PRODUKTE KÖNNEN URSPRÜNGLICH TIEFGEFROREN SEIN ODER VOR ORT DURCH SCHNELLKÜHLUNG EINGEFROREN WERDEN, GEMÄß DEN LEBENSMITTELKONTROLLVERFAHREN (EU-VERORDNUNG 1169/2011, GESETZESDEKRET 231/2017, EU-VERORDNUNG 853). *URSPRÜNGLICH TIEFGEFRORENE PRODUKTE. **DURCH SCHNELLKÜHLUNG EINGEFRORENE PRODUKTE.

RO
MA

G