

Etwas Besonderes

DES HAUSES

WILDKRÄUTER SALAT

Frische Wildkräuter – gebackener Ziegenkäsetaler – Himbeerdressing – gehobelte Mandeln



BURRATA

Zart cremiger Mozzarella, lauwarmes Zucchinibett – geschmorte Hügeltomaten – Basilikum – Minzvinaigrette



HANDGEMACHTE FADENNUDELN

Frische Pasta – leichte Trüffelessenz – frische Wintertrüffel



HANDGEMACHTE NUDELTASCHEN

Frische Pasta – Bärlauch-Ziegenkäse-Füllung – Garnelen – Zitrusfruchtsauce



SKREI LOIN

Winter Kabeljau – handgemachte schwarze Fadennudeln – Dijonsenf-Estragon-Saucen



GEBRATENE KALBSLEBER

Kalbsleber – Salbei-Mandelbutter – Sellerie-Kartoffelpüree – Lauchgemüse



CHATEAUBRIAND

Filet Mittelstück im Ganzen gebraten (ab 500g) – zerlassene Butter – 2 Beilagen nach Wahl

Unsere Wein-Empfehlung

Weißwein – La Tunella – Sauvignon Blanc – Friaul
Rotwein – Ireos – Valpolicella – Venezien

Trattoria Gigante

CUCINA ITALIANA