

Da Antonio

Empfehlungskarte

€

| | | |
|-----------|------------------------------------------------------|------|
| Aperitif: | Tocco Rosso: Campari Prosecco Ginger ale auf Eis | 8,00 |
| | Alkoholfrei: Gin-Tonic auf Eis | 9,00 |

ANTIPASTI

| | |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Hokkaidokürbissuppe Pesto Kürbiskerne | 8,00 |
| Thunfischtatar auf Avocado mit Burrata-Stracciatella | 19,90 |
| Gratinierte grüner Spargel mit Parmaschinken | 17,90 |
| Rote-Beetesalat gratinierter Ziegenkäse Walnüsse Trüffelhonig | 17,90 |

Pasta

| | |
|----------------------------------------------------|-------|
| Paccheri mit Nduja Calabrese und Cannellini Bohnen | 19,90 |
| Ziegenkäse-Ravioli Rosmarin und Honig | 17,90 |
| Steinpilz-Ravioli Thymianbutter Parmesan | 19,90 |
| Rote-Beete-Risotto Trüffel-Burrata | 19,50 |
| Taglierini mit schwarzer Winter-Trüffel | 21,90 |

Hauptgerichte

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Thunfischfilet in Sesammantel auf gebraten Zucchini Sojasauce | 28,00 |
| Loup de Meer vom Grill dazu` Rucolasalat | 28,90 |
| Rotbarschfilet in Eihülle gebacken dazu Spaghetti Pomodoro | 27,90 |
| Doradenfilet auf geschmorte Fenchel leichter Dijonsenf | 27,90 |
| Schwertfischfilet in pikanter Livornesesauce | 27,90 |
| Geschmorte Kalbsbäckchen in Chianti Sauce auf cremigem Püree | 28,90 |
| Tagliata von Angus-Entrecote von Grill auf Rucola | 33,50 |
| Kalbsleber in Salbei-Butter Püree | 27,90 |
| Halbe Ente im Ofen gegart mit Wintergemüse | 26,90 |
| Bison Roastbeef Striplon-Kanada vom Grill mit Rosmarinkartoffel | 39,00 |

DESSERT

| | |
|------------------------------|------|
| Panna Cotta frische Beeren | 8,00 |
| Erdbeeren in Mascarponesauce | 8,50 |
| Mango Cheesecake | 8,00 |