

A Mistero

Ristorante - Pizzeria

Der Koch empfiehlt

APERITIVI

Martini Fiero mit Granatapfel Sirup, Prosecco, Minze und Soda	9,50 €
Clementino Spritz mit Clementino, Mandarinensirup, Prosecco und Soda	9,50 €

ANTIPASTI

Thunfischcarpaccio mit Thunfischsauce* b	18,50 €
Gegrillte Ziegenkase auf Rotebeetecarpaccio, Wachtel Ei, Rosinen Honig* g	16,90 €
Austernpilze vom Grill mit Rucola und Parmesan * g,	16,90 €
Roastbeefcarpaccio mit Artischocken, Parmesan und Schwarzem Trüffel* g	19,90 €
Kürbiscremesuppe* g	8,50 €

PRIMI PIATTI

Linguine mit Scampi, Artischocken und Kirschtomatensauce * a, d, c	18,50 €
Strozzapreti mit Salsiccia, Gorgonzola und Nüssen * a, c, g	17,90 €
Rotebeeteravioli mit Mohn, Butter und Parmesan* a, c, g	17,50 €
Pappardelle mit Lammragout und Artischocken* a, c, g	17,90 €

SECONDI PIATTI

PESCE / FISCH

Seezunge vom Grill mit Gemüse* d	37,50 €
Scampi vom Grill mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino * b, a	28,90 €
Calamari vom Grill * b, a	24,50 €
Gemischter Fischteller vom Grill mit Gemüse* b, d, a	29,50 €
Lachsfilet mit Hummersauce und Gemüse* d, g	25,50 €

CARNE / FLEISCH

Rinderfilet mit Grünem Pfeffer* g	35,50 €
Tagliata vom Rind mit Artischocken, Parmesan und Schwarzem Trüffel* g	30,50 €
Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce* a, g	24,50 €
Rinderlende mit Kastanien, Portweinsauce und Kartoffelpüree* g	28,90 €
Perlhuhnbrust mit Parmaschinken, Salbei und Kartoffelpüree* a, g	24,50 €

PIZZA

Pizza mit Mozzarella, und Schwarzem Trüffel * a, g	19,50 €
--	---------

(a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Nüsse, (f) Sojabohnen,
(g) Milch, (h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Lupinen,
(m) Weichtiere, (n) Schwefeloxid und Sulphite
1 = mit Farbstoffen, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Stabilisator, 4 = mit Süßungsmittel,
5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7=Chinin