

A Mistero

Ristorante - Pizzeria

Der Koch empfiehlt

APERITIVI

Martini & Tonic mit Martini Fiero, Tonic und Orangen	5,90 €
Mango-Spritz mit Mangosirup, Prosecco, Minze und Soda	5,90 €

ANTIPASTI

Gebeizter Lachs* _d mit Orangen und Fenchel	13,90 €
Roher Artischockensalat mit Pistazien und gebratener Ziegenkäsescheibe* _g	13,50 €
Roastbeefcarpaccio mit Radicchio Tardivo und Parmesan* _g	13,90 €
Cannellini Bohnen-Cremesuppe* _g mit Gambas* _d	9,50 €

PRIMI PIATTI

Calamarata* _a mit Gambas, Calamari* _d und Kirschtomaten	14,90 €
Pappardelle* _a mit Salsiccia, Artischocken und Pecorino Käse* _g	14,00 €
Hausgemachte Wallnusscappellacci* _a in Safransauce	14,50 €

SECONDI PIATTI

PESCE

Loup de Mer * _d vom Grill mit Gemüse	23,50 €
Schwertfisch* _d mit Kapern und Zitrone	20,50 €
Lachsfilet* _d mit Pistazien und Safran	20,50 €

CARNE

Rinderfilet mit Artischocken in Rotweinreduktion mit Lardo di Colonnata	28,50 €
Tagliata di Manzo mit gebratenem Radicchio Tardivo und Parmesan* _g	25,90 €
Lammkrone mit getrockneten Feigen und Madeirawein	21,50 €

PIZZA

Pizza* _a mit Büffelmozzarella* _g , Porchetta, Steinpilze und Parmesan* _g	13,50 €
---	---------

DOLCI

Tiramisu* _{b, d}	7,20 €
Panna Cotta* _b mit exotischer Fruchtsauce	7,20 €

(a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Lupinen, (m) Weichtiere, (n) Schwefeloxid und Sulphite

1 = mit Farbstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Stabilisator, 4 = mit Süßungsmittel,

Al Mistero

Ristorante - Pizzeria