



GARIBALDI

TRATTORIA

ANTIPASTI

Antipasti misti della casa 16,00 | 24,00
Eine Person | Zwei Personen
Z: 2, 4, 6, 7, 8 | A: B, C, D, E, G, A1, A2, A3, A7, I, O

Vitello tonnato 12,00
Z: 8 | A: C, M

Mozzarella di bufala alle lenticchie 12,50
Büffelmozzarella mit Linsen
Z: 2, 6 | A: G

Carpaccio di polpo 13,50
Oktopuscarpaccio
Z: 8 | A: O

Insalatina con scampi 14,00
Salat mit Scampi
Z: 6, 8 | A: O

Carpaccio di manzo 18,00
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
(jahreszeitlich bedingtes Angebot, sonst in einer anderen Variante)
A: G

PRIMI

Tagliatelle allo Zafferano, scampi e zucchini 17,50
Bandnudeln in Safransauce mit Scampi und Zucchini

Tortelloni con tartufo 19,50
Teigtaschen mit Trüffel

Spaghetti alle vongole 18,50
Spaghetti mit Venusmuscheln

Cannellone di crespella al tipo di casa 14,50
Crêpescannelloni nach Art des Hauses

Spaghetti carbonara al tipo di casa 12,50
Spaghetti carbonara nach Art des Hauses

SECONDI

PESCE/FISCH

Scampi alla Vecchia Romagna 24,50
Scampi in Cognacsauce

Orata alla griglia 26,50
Gegrillte Dorade

Pesce spada alla Mediterranea 24,50
Schwertfisch auf mediterrane Art

CARNE/FLEISCH

Schiena di vitello con galletti 27,50
Kalbsrücken mit Steinpilzen

Iberico – filetto di maiale al gorgonzola e pere 23,50
Iberico Schweinefilet mit Gorgonzola und Birne

Petto di pollo farcito con salsiccia ed erbe 21,50
Gefüllte Maispoularde mit ital. Salsiccia in Kräutersauce

Filetto di manzo a la parmigiana 26,00
Rinderfilet Parmesanart | 200 g

RISOTTI

Risotti di gusto favorito e stagione ab 15,50
Risotto nach Geschmack und Saison

DESSERT

Amarettomousse mit flambierten Früchten 7,50
in Marsala
Z: 1 | A: C, G

Schokosoufflé mit Blaubeeren 8,50
nach Art des Hauses
Z: 1 | A: A1, C, G

Sgroppino mit Minz-Mousse 5,50
Z: 1 | A: G

Tiramisù 5,50

Panna Cotta mit Kaffee und Mascarpone 6,50
A: C, G

Überraschungsdessert
Z: 1 | A: A1, C, G

