

## Antipasti / Vorspeisen

Antipasti Misti della` Casa <i>Antipasti of the house</i>	18,50 €
Antipasti Misti della` Casa für 2 <i>Antipasti of the house for 2</i>	34,00 €
Vitello Tonnato <i>Vitello tonnato</i>	18,00 €
Bresaola mit einem Bett aus Rucola und Parmesan <i>Airdried beef with arugula and parmesan</i>	21,00 €
Oktopuscarpaccio <i>Octopuscarpaccio</i>	22,00 €
Überbackene Zucchinirollchen all Parmigana <i>Zucchini rolls baked as acasserole</i>	13,40 €
Büffelmozzarella im Linsenbett <i>Buffalo mozzarella with lentils</i>	14,30 €
Rindercarpaccio alla crema di tartufo <i>Beef carpaccio with a truffle creme</i>	23,00 €

## Primi

Tagliatelle mit Trüffel <i>Tagliatelle with truffle</i>	23,50 €
Spaghetti Vongole (Venusmuscheln) <i>Spaghetti with clams</i>	21,80 €
Tortelloni mit Steinpilzen <i>Tortelloni with porcino</i>	19,80 €
Risotto al Zafferano Salsiccia <i>Risotto rice with saffron and salsiccia (spicy sausages)</i>	17,50 €
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	16,90 €
Tortelloni mit Schwarzem Trüffel <i>Tortelloni with black truffle</i>	19,80 €



# GARIBALDI

TRATTORIA

---

## Carne/ Fleisch

---

Rinderfiletspitzen mit Steinpilzen <i>Beef filet stripes with mushrooms</i>	36,80 €
Kalbsfilet mit Feigen in einer Marsalasoße <i>Veal filet with figs in a marsala sauce</i>	33,50 €
Rumpsteak ca. 200g in einer feinen Kräutersoße <i>Rumpsteak approx. 200g in a fine herb sauce</i>	29,80 €
Schweinefilet in einer Gorgonzolasoße <i>Pork filet in a gorgonzola sauce</i>	25,50 €
Kaninchen in Kräutersoße <i>Cony in a herb sauce</i>	24,90 €
Saltimbocca alla Romana <i>Calf, air fried ham and sage</i>	24,80 €

## Pesce/Fisch

---

Zanderfilet in einer Hummersoße <i>Pikeperch in a lobster sauce</i>	25,50 €
Gratinierte ganze Scampis <i>Scampi au gratin</i>	26,30 €
Gegrillter Tintenfisch <i>Grilled cuttlefish</i>	25,40 €
Fritto-Misto mit gemischtem Salat <i>Mixed fried fish with salad</i>	26,80 €

## Dessert

---

Panna Cotta <i>Panna cotta</i>	7,50 €
Crème Brûlée <i>Crème brûlée</i>	9,00 €
Schokosoufflé <i>Chocolate soufflé</i>	9,50 €
Amaretti Mousse <i>Mousse with amaretti</i>	8,50 €
Tiramisu	7,50 €

## Überraschungsmenü

---

Traditionelles Menü der Saison <i>Traditional menu of the season</i> 3 Gänge <i>3 courses</i>	45,00 €
Menü von Chefkoch Dorian Ollomani <i>Menu of our chef cook Dorian Ollomani</i> 4 Gänge <i>4 courses</i>	56,00 €
Fischmenü <i>Fish menu</i> 5 Gänge <i>5 courses</i>	75,00 €

***Mangiare con amore***  
***Freude am Essen - mit Freude essen!***

***Buon appetito***  
***Guten Appetit!***