

DE MARCO

VINERIA E CULINARIA

VORSPEISEN

Tanto per iniziare – Antipasti

BRUSCHETTA CON BURRATA E CAPONATA 21,50

geröstete Bruschetta mit Burrata | Gemüsecaponata | Wallnüsse | Balsamico Zwiebel

CARDONCELLI GRIGLIATI CON RUCOLA E PARMIGIANO 21,50

Gegrillte Kräuterseitlinge | Rukola | Parmesan

INSALATA DI CAVOLO ROSSO E SALMONE 20,50

Rotkohlsalat | Marinierter Lachs | Schafskäse | Haselnüsse | Walnüsse | Granatapfel

CARPACCIO DI TONNO 20,50

Thunfischcarpaccio | Yuzu-Perlen | Salat

VITELLO TONNATO 19,50

Kalbsfleisch | Thunfischsauce

TARTAR DI MANZO

Ca. 120g Rindertatar | Wachteleier | Bruschetta mit Tomaten 20,50

Ca. 180g Rindertatar | Wachteleier | Bruschetta mit Tomaten 28,50

VORSPEISENVARIATION für 2 Personen 28,50

FOCACCIA CROCCANTE

Hausgemachte, knusprige Focaccia |

gefüllt mit Käse 17,50

mit Rucola | Kirschtomaten | San Daniele Schinken 22,50

mit Wintertrüffel 27,50

Liebe Gäste, wir begrüßen Sie gerne mit Brot und Olivenöl,
bei weiterem Brotwunsch wird es gebucht. € 4,00 pro Korb. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

— DAL 2022 —

DE MARCO

VINERIA E CULINARIA

HAUPTGÄNGE

TAGESEMPFHELUNG - TAGESPREIS

La Pasta & il Risotto

TAGLIATELLE BROCCOLI E BURRATA 20,50

Handgemachte Tagliatelle | mit wilden Brokkoli & Burrata | mit Kalbsfiletspitzen € 26,50

PACCHERI PERE E GORGONZOLA 25,50

Handgemachte Nudel Paccheri | Birne | Gorgonzola | Wallnüsse | Bunte Tomaten

LINGUINE AL ZAFFERANO E CAPESANTE 28,00

Handgemachte Linguine mit Safran | Jakobsmuscheln

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI MANZO E VITELLO 24,50

Bandnudeln | Fleischragú vom Kalb & Rind

Il Pesce la Carne & Co.

INVOLTINI DI VERZA 24,00

Gefüllte Wirsingroulade | Tomate | Parmesan & Mozzarella

GAMBERI AL BURRO SPEZIATO 32,00

Garnelen in Kräuterbutter gebraten | Artischocken und Tomaten | Bruschetta

TAGESFISCH - TAGESPREIS

TAGLIATA DI MANZO CON INSALATA E PARMIGIANO 32,50

Dry Aged Roastbeef | Rukola e Radicchiosalat | Balsamicodressing | Gehobelter Parmesan

DESSERTS

TIRAMISÙ 10,50

CHEESECAKECREME MIT Karamelmacaron 12,00 €

Cheesecakecreme mit Apfelragú