

- DAL 2022 -

DE MARCO

VINERIA E CULINARIA

VORSPEISEN

Tanto per iniziare – Antipasti

BRUSCHETTA CON BURRATA E FRAGOLE MARINATE 21,50
geröstete Bruschetta mit Burrata | marinierte Erdbeeren

CAESAR SALAD CON BRESAOLA 18,00
Römersalat | Knusprigen Croutons | Parmesan | Bresaola Rinderschinken

INSALATA DI GAMBERI 19,50
Salat | Garnele | Schafskäse | Tomaten

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

VORSPEISEN-VARIATION für 2 Personen 28,50

FOCACCIA CROCCANTE
Hausgemachte, knusprige Focaccia | gefüllt mit Käse 17.50
mit Rucola | Kirschtomaten | San Daniele Schinken 22.50

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

TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI 20,50

Handgemachte Tagliatelle | Parmesancreme | Weißer und Grüner Spargeln |
mit Roastbeefspitzen 26,50

PACCHERI CON CREMA DI PECORINO E TARTUFO NERO ESTIVO 32,00

Handgemachte Nudel Paccheri | Pecorino-Creme schwarzem Sommertrüffel

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI MANZO E VITELLO 24,50

Bandnudeln | Fleischragú vom Kalb & Rind

TAGLIERINI AL LIMONE E ZUCCHINE CON GAMBERI E BURRATA 25,50

Grüne Taglierini mit Zitronen-Zucchini-Creme | Burrata & Garnelen
Vegetarisch 21,00

Il Pesce la Carne & Co.

ASPARAGI GRATINATI 26,00

Grüner und weißer Spargel | Butter | Parmesan | Boznersauce
mit San Daniele Schinken 29,50

SEPPIE IN UMIDO AL TEGAMINO 29,00

Sepia aus dem Tontopf | Tomatensud | Oliven | Basilikum

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 ERDBEEREN 12,00