

VORSPEISEN

BURRATA CON ZUCCA E CAPONATA 21,50

Burrata auf Kürbiscreme | Ofenkürbis | Caponatagemüse

ZUPPA DI PESCE 19,50

Fischeintopf toskanische Art | Knusprige Crostini

CARPACCIO DI POLPO 22,50

Oktopuscarpaccio | Yuzu-Perlen | Salat

VITELLO TONNATO 19,50

Kalbsfleisch | Thunfischsauce

TARTAR DI MANZO

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

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

VORSPEISENVARIATION für 2 Personen 29,50

FOCACCIA CROCCANTE

Hausgemachte, knusprige Focaccia | gefüllt mit Käse 19,50

Scharfe-Salami 20,50

mit Rucola | Kirschtomaten | San Daniele Schinken 23,50

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

DE MARCO

VINERIA E CULINARIA

HAUPTGÄNGE

La Pasta

TAGLIERINI CON ZUCCA E BEEFENTRECOTE 28,00

Taglierini mit Kürbiscreme | Tomaten | Entrecotestreifen

Vegetarisch 24,50

GNOCCHI CON SALSICCIA PICCANTE, ZUCCHINE E SPECK 24,50

Gnocchi | Zucchini | scharfe Salsiccia | Speck

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI MANZO E VITELLO 24,50

Tagliatelle | Fleischragú vom Kalb & Rind

RAVIOLI RICOTTA, PERE E GAMBERI 25,50

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Birne | Garnele – vegetarisch 23,00

TAGESRISOTTO – TAGESPREIS (Zubereitungszeit ca. 25 min.)

Pesce, Carne e & Co.

CANEDERLI CON PEPERONI E SCAMORZA 25,50

Südtiroler Knödel in Salbei-Butter gebraten | Paprikacreme | geräucherter Scamorza

SEPPIE GRIGLIATE CON OLIO ALLA META E AGLIO 29,00

Gegrillte Sepien | Minzöl und Knoblauch | Kartoffelsalat

TAGESFISCH - TAGESPREIS

CARRÉ DI VITELLO 36,00

Kalbsrücken | Blattspinat | getrüffelter Kartoffelstampf

— DAL 2022 —

DE MARCO

VINERIA E CULINARIA

DESSERTS

TIRAMISÙ 10,50

CANNOLI RIPIENI CON CREMA DI LIMONE E FRUTTI DI BOSCO 12,50

Gefüllte Cannelloni mit Zitronencreme und Waldfrüchte

SORBETTO AL RIBES NERO 6,50

Cassis Sorbet

Mit Franciacorta 12,50