

OFFENE WEINE

<i>WEISSWEINE</i>	<i>0,2L</i>	<i>0,75L</i>
2017 Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, Toscana	8,20	30,90
2017 Chardonnay, Tormaresca, Puglia	8,20	30,90
2017 Regaliali d'Almerita, Sicilia	8,20	30,90
2017 Grauburgunder, Matthias Gaul, Pfalz	8,50	31,90
2017 Sauvignon Blanc, Matthias Gaul, Pfalz	8,50	31,90
2016 Riesling, Thörle, Rheinhessen	8,50	31,90
2017 Gavi di Gavi, La Broglia, Piemonte	8,80	32,90
2017 Grüner Veltliner, Bründlmeyer, Kamptaler Terrassen	9,30	34,90
 <i>ROSÉWEIN</i>		
2017 Knipser „Clarette“ Cuvée, Pfalz	8,20	30,90
 <i>ROTWEINE</i>		
2013 Chianti Classico, San Fabbiano, Toscana	8,20	30,90
2016 Primitivo, Castello Monaci, Puglia	8,20	30,90
2015 Nero d'Avola, Mannara, Sicilia	8,20	30,90
2015 Vitiano IGT, Falesco, Lazio	8,20	30,90
2017 Malbec, Pagos de Piedra, Gerd Stepp, Valle de Uco, ARG	8,20	30,90
2016 Pinot Noir, Asselheim, Matthias Gaul, Pfalz	9,10	33,90
2015 Barbera, Costallinga d'Asti Bersano, Piemont	9,10	33,90
2015 Rocca Rubia, Santadi, Sardegna	10,30	37,90
 <i>DESSERTWEINE (0,1 L)</i>		
2010 Vin Santo, Frescobaldi		7,90
2010 Muffato della Sala, Antinori		15,90

Die Jahrgänge der einzelnen Weine können von Zeit zu Zeit abweichen.

BENVENUTI

APERITIVO

Veuve Cliquot Brut 0,1l.	11,90
Veuve Cliquot Rosé 0,1l	13,90
Prosecco Mille Bolle Spumante Extra Dry 0,1l	7,90
Aperol Spritz	9,90
Aperol Maracuja Spritz	9,90
Campari Tocco Rosso	9,90
Campari Fresh Orange	11,90
Campari Soda	9,90
Aperol Tonic	9,90
Negroni	9,90
Americano	9,90
Pimm's Cup.	9,90
Russian Mule	9,90

GIN TONIC EMPFEHLUNGEN

Bulldog Gin & Schweppes Tonic.	9,90
Hook Gin & Thomas Henry Tonic.	9,90
Beefeater 24 & Fentimans Tonic	11,90
Tanqueray & Fever Tree Tonic	11,90
London Blue Gin No.1 & Schweppes Tonic	11,90
Whitley Neill & Schweppes Tonic.	11,90
Monkey 47 & Fever Tree Tonic.	12,90



ANTIPASTI

Cesar Salat mit Parmesan, Croutons ^{4,9}	10,90
Cesar Salat mit Parmesan, Croutons und Rinderfiletspitzen ^{4,9}	13,90
Carpaccio mit Cipriani-Sauce und gerösteten Pinienkernen ¹	13,90
Carpaccio mit Trüffelcreme, Parmesan und frischem Trüffel	18,90
Ziegenkäse mit Lavendelhonig gratiniert und eingeweckter Birne	15,90
Antipasti: Vitello tonnato, Büffelmozzarella-Tomate, Parmaschinken mit Feige ^{1,2,4,5,9,12}	16,90
Sashimi vom Miso Lachs mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Ponzu	18,90
Vitello tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und Limone ^{1,2,4}	17,90

ANTIPASTI / WARM

Wachtelessenz mit hausgemachten Kürbis-Gnocchi ^{1,4,9}	9,90
Calamaretti vom Grill al Limone ¹⁴	16,90
Hauchdünne Pizzetta, Spinat, Trüffelsalami ^{4,9}	16,90
Gebratene Gänseleber mit Feigenchutney	23,90

Antipasti zum teilen und genießen ab 4 Personen:

Vier verschiedene klassische Vorspeisen auf Platten serviert,
z.B. Vitello tonnato, Carpaccio Cipriani, Büffelmozzarella und Calamaretti.

Preis pro Person: 17,90

HERBSTLICHES MENÜ

Sashimi vom Miso Lachs mit Ingwer, Wasabi und Ponzu

* * *

Rote Bete Risotto mit Blaubeeren und Spinatsalat

* * *

Tagliata vom Rinderfilet mit Mark-Crostini und Trüffeljus

* * *

Kirschwasser Semifreddo mit dunkler Schokolade und Kirschessenz

* * *

Menüpreis pro Person: 54,90 €

Anfragen für Business-Events oder Veranstaltungen gerne per Email an:
info@da-francesco.de



SECONDI PIATTI

Gamberetti alla Livornese mit Tomatensugo und Taggiasca-Oliven ³	22,90
Saiblingsfilet auf Kürbispüree mit violetten Karotten und frischem Meerrettich	24,90
Gebratenes Zanderfilet auf Rote Bete Risotto mit mariniertem Rotkohl ^{1,2,4}	28,90
Getrüffeltes Kartoffelpüree mit ausgelöstem Hummer ⁴	36,90
Kalbsleberscheiben mit Salbeibutter, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln ^{4,5,7,9}	21,90
Toskanische Wachtel ausgelöst mit Gnocchi, Haselnuss und Trauben	27,90
Tagliata vom Rinderfilet mit Mark-Crostini und Trüffeljus ^{4,5} 200 g . . 38,90 / .250 g . . 44,90	

LA NOSTRA SPECIALITÀ

Pochiertes Ei á la Carbonara mit Trüffeljus und souffliertem Speck. 20,90

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino / Pomodoro / Carbonara / Arrabbiata ^{1,5,7,9}	13,90
Handgemachte Kalbsschwanz-Ravioli al Limone ^{1,4,5,9} (klein) 11,90	16,90
Rote Bete Risotto mit Blaubeeren und Spinatsalat ⁴	15,90
Spaghetti mit Gamberetti, Hummersauce und Chili ^{1,2,4,9,11}	18,90

DOLCI E FORMAGGI

Marsala-Zabaglione ¹ 6,90 mit Vanille-Eis ⁴	8,90
Creme Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert ^{1,4}	7,90
Zitronen-Sorbet mit Campari oder Vodka	9,90
Tiramisu classico mit Kaffee-Baiser ^{1,4,9}	9,90
Kirschwasser Semifreddo mit dunkler Schokolade und Kirschessenz ^{1,4}	10,90
Flambierter Crêpe á la Orange mit Vanille-Eis ^{1,4,9}	11,90

Italienische Käseauswahl ⁴ mit verschiedenen Beilagen serviert 11,90

Platte zum Teilen (für 2 Personen) 19,90

Taleggio - milder Weichkäse aus Kuhmilch, Lombardei

Parmigiano Reggiano - Hartkäse aus Kuhmilch, Emilia Romagna

Gorgonzola - dolce, Blauschimmelkäse, Lombardei

Pecorino - Sardo, Hartkäse aus Schafsmilch, Sardinien