Antipasti

Carpaccio di Manzo
dünne Scheiben vom Rind
mit gehobelten Parmesankäse und Rucola — 16,90€

Vitello Tonnato
dünne Scheiben vom Kalbsrücken in einer
Thunfisch-Kapern-Creme — 18,90€

Carpaccio di Salmone
Lachs Carpaccio mit Rosa Pfeffer
in Zitronenvinaigrette — 16,90€

Antipasti dello Chef
Vorspeisenteller mir Rinder-Carpaccio,
Vitello Tonnato, Mozzarella, Gemüse und vielen mehr — 21,90€

Insalata

Insalata mista
bunter Salat der Saison — 7,90€

Insalata Primavera *con petto* di pollo
Frühlingssalat mit Hähnchenbrustfilet,
Stangensellerie und Zucchini — 15,90€

Insalata con Salmone
Bunter Salat mit Lachsstreifen, Schafskäse
und Stangensellerie — 16,90€

Zuppa

Minestone Casalingo
Unsere hausgemachte Gemüsesuppe
mit frisch geriebenen Parmesankäse — 8,90€

Zuppa di Pesce alla Mario
Fischsuppe mit verschiedenen Fischfilets,
Garnelen, deftig und pikant — 19,90€

Zuppa di Fagioli alla Fiorentina
Florentiner Spezialität mit weißen Bohnen,
Salbei und frischen Kräutern — 9,90€

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Koffeinhaltig, 4 Chininhaltig, 5 Benzoesäure, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Süßungsmittel Apartem (enthält eine Phenylanalinquelle)

Hausgemachte Dolce

Panna Cotta
mit Früchtesauce — 7,90€

Sorbetto al Limone
Zitroneneis mit Prosecco oder mit Wodka — 12,90€

Tiramisu
Löffelbiskuits mit einer Mascarponecreme — 7,90€

Für 2 Personen

Zabaione al Marsala
geschlagener Eierschaum mit Marsala,
Mocca und einer Kugel Vanilleeis — 23,90€

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Koffeinhaltig, 4 Chininhaltig, 5 Benzoesäure, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Süßungsmittel Apartem (enthält eine Phenylanalinquelle)

Hausgemachte Pasta

Schwarze Tagliatelle mit Lachsstreifen
und Zucchini in Hummer cremiger Sauce 17,90€

Linguine ai Gamberoni
Linguine mit Großgarnelen, Chili, Knoblauch,
Cherrytomaten in pikanter Tomatensauce 18,90€

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili 13,90€

Penne alla´Caprese
in würziger Tomaten-Sauce
an Mozzarella 14,90€

Linguine alla Carbonara di Patrone
Nudeln mit gebratenem italienischen
Speck, EI und Parmigiano 15,90€

Tagliatelle della Casa
Bandnudeln mit Rinderstreifen
in grünem Pfeffer-Cognac-Cream-Rahm-Sauce 18,90€

Risotto von Verdura
Risotto mit frischem Gemüse, Hähnchenbruststreifen
in Curry-Sauce auf Rucola Parmesan 19,90€

(Auf Wunsch servieren wir alle PastaGerichte vegetarisch)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Koffeinhaltig, 4 Chininhaltig, 5 Benzoesäure, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Süßungsmittel Apartem (enthält eine Phenylanalinquelle)

Pesce

Scampi al Pepe
Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Creme-Sauce
mit Gemüse und Kartoffeln 29,90€

Lachsfilet aus Island mit Pommery-Senfsauce
mit buntem Gemüse 24,90€

Risotto alla Avni
getrüffeltes Risotto mit Großgarnelen,
frischen Trüffeln und Gemüse der Saison 26,90€

Für 2 Personen
Verschiedene Fischfilets gebraten
mit frischen Kräutern, Gemüse und Kartoffeln 59,90€

Carne

Hähnchenbrustfilet gebraten
mit Artischockenherzen und
getrockenen Tomaten und Kräutern 22,90€

Saltimbocca alla Mario
mit Parmesanschinken und Salbei
in Weißweinsauce Sud 26,90€

Kalbsfilet Dardania Art mit Feigen
in Rotweinsauce und gehobelten Mandelflocken 29,90€

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Koffeinhaltig, 4 Chininhaltig, 5 Benzoesäure, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Süßungsmittel Apartem (enthält eine Phenylanalinquelle)

RISTORANTE „MARIO"

Empfehlung der Küche

Vorspeisen

*__Crema di Zucca__
Kürbiscreme Suppe mit geröstete Kürbiskerne und Kürbis Öl 9,90€

*__Capaccio di barbabietolla__
Rote beete Carpaccio mit rucola, Schafskäse raspeln und Zitronen Vinaigrete 15,90€

*__Calamaretti su letto di rucola__
gebratene Baby Calamari auf Rucola Bett mit Knoblauch und Chili 16,90€

Hauptgänge-Nudel

*__Tagliolini al tartufo__
Düne Bandnudeln in Butter-Trüffel creme mit frische gehobelte Schwarze Trüffel 24,90€

*__Penne con vitello e porcini__
Kurze Nudel (Penne) mit Kalbsstreifen, Steinpilzen, frische Kräutern in Rahmsoße 19,90€

*__Ravioloni ripieni di Zucca e amaretti__
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Amareti, im Hönig-Buttersoße und Kürbiskerne 20,90€

*__Tagliatelle zucca e cubetti di pancetta__
Bandnudeln mit Kürbis-Ricottacreme, Kürbis Stückchen und Speckwürfel 18,90€

Fleischgerichte

*__Fegato di vitello__
*Gebratene Kalbs Leber in Butter-Salbei Soße, geschmorte Zwiebel
an Gemüse und Kartoffel* 25,90€

*__Filetto di vitello ai porcini__
Kalbsfilet gebraten mit Steinpilzen in Rahmsoße, dazu Kartoffel und Gemüse 31,00€

*__Entrecote alla Griglia su rucola__
*Rinder Entrecote vom Grill auf Rucola mit Marinierte Kürbis, Kräuterbutter
an Gemüse und Kartoffel* 29,90€

*__Petti di Pollo di mais__
Mais Hähnchenbrust mit gebratene Steinpilze in Trüffelsoße an Gemüse und Kartoffel 28,90€

Fischgerichte

*__Salmone alla griglia con fichi__
Lachsfilet vom grill mit Grüne Feigen Soße dazu Gemüse und Kartoffel 27,90€

*__Filetto di Lucioperca__
Zanderfilet gebraten in Butter-Zitronen-Thymian Soße mit Gemüse und Kartoffel 24,90€

*__Orata alla griglia__
Frische Dorade vom Grill vor dem Gast Filetiert mit Gemüse und Kartoffel 28,90€

Dessert

*__Fichi Verdi al pepe__
Grüne Feigen in Orangen pfeffer-Soße und Vanille Eis 9,90€

*__Tortino di formaggio__
Hausgemachte Lotus Cheesecake 8,90€