

Ò Sarracin – 26.12.2019; 12-16 Uhr

Vorspeisen

Minestrone di Natale 6,00 €

Weihnachtliche Minestrone
(Hähnchen, Borretsch, Endiviensalat, Pinienkerne & Eierflocken)

Antipasto Ò Sarracin 9,00 €

Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit Überraschung
vom Küchenchef

Hauptspeisen

Ravioli fatti in casa ripieni con vitello e porcini 13,00 €

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbsfleisch & Steinpilzen,
in einer leichten Sahnesoße mit Trüffelöl

Spaghetti portofino 11,50 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Shrimps & Rucola

Agnello brasato alla birra nera

con patate al rosmarino e cavotiro 16,50 €

In Schwarzbier geschmorter Lamnbraten mit Rosmarin-Kartoffeln
& Rosenkohl in Sahne-Speck-Soße

Bistecca di tonno in salsa di capperi, olive e pomodoro,

con riso e verza al timo 17,50 €

Thunfischsteak in Kapern-Oliven-Kirschtomatensoße,
dazu Reis & Thymian-Wirsing

Dessert

Tiramisù 4,00 €

Dessert mit Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso & Amaretto

Panna Cotta al cioccolato 4,00 €

Schokoladenpudding mit Apfel-Zimt-Soße

Flan al cioccolato (benötigt mindestens 8 Minuten) 6,00 €

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern