

# BOCCA DI BACCO BERLIN ABENDKARTE HERBST 2011

## ANTIPASTI

### *Vorspeisen*

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI, PINOLI E PARMIGIANO <i>Rucola Salat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan</i>	9,50
BURRATA CON POMODORINI DATTERI E BASILICO <i>Burrata Mozzarella mit Dattel-Tomaten und Basilikum</i>	11,50
VITELLO TONNATO <i>Tranchierter Kalbsbraten mit Thunfisch-Kapern-Creme</i>	12,50
PROSCIUTTO DI PARMA CON FINOCCHIO E BALSAMICO <i>Parmaschinken mit Fenchelsalat und Balsamico</i>	12,50
CAPPESANTE AL ROSMARINO CON CONFETTURA DI SEDANO RAPA <i>Jakobsmuscheln mit Rosmarin gebraten an Sellerie-Senffrüchten</i>	14,50
CARPACCIO DI BRANZINO CON NOCCIOLE E PANE NERO <i>Carpaccio vom Loup de Mer mit gerösteten Haselnüssen und Schwarzbrotbröseln</i>	13,50

## ZUPPE

### *Suppen*

CREMA DI CECI CON BIETOLA SALTATA <i>Kichererbsen Creme Suppe mit Mangold</i>	8,50
ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO <i>Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Crostino</i>	12,50

## PASTA

### *Pasta*

STRACCETTI NERI CON SALSA D'ASTICE <i>Schwarze Straccetti Pasta mit Hummersauce</i>	15,50
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghettini mit frischen Venusmuscheln</i>	13,50
PACCHERI DI GRAGNANO CON CALAMARETTI E BOTTARGA <i>Paccheri Pasta aus Gragnano mit jungen Tintenfischen und getrocknetem Rogen</i>	14,50
RAVIOLI DI CACIOTTA E MAGGIORANA <i>Ravioli mit Caciotta Käse und Majoran</i>	14,50
PAPPARDELLE RICCE CON FUNGHI PORCINI <i>Pappardelle Pasta mit Steinpilzen</i>	13,50
RISOTTO CON SPECK TIROLESE, PERE E PARMIGIANO <i>Risotto mit Tiroler Speck, Birne und Parmesan</i>	13,50

## PESCE

*F i s c h*

BRANZINO CON GAMBERI, POMODORINI ALLA MENTA E ORIGANO <i>Filet vom Loup de Mer im Garnelenmantel mit Minz-Oregano-Kirschtomaten</i>	25,50
PESCATRICE IN MANTO DI LARDO SU MELE E PINOLI <i>Seeteufel im Lardo-Speckmantel an Apfel und Pinienkernen</i>	24,50
SPADA AL FINOCCHIETTO CON CASTAGNE GLASSATE AL MARSALA <i>Schwertfisch mit Fenchelsamen-Panade an Marsala Wein-Maronen</i>	23,50
SPARNOCCHI GRATINATI CON SCAMORZA AFFUMICATA SU CREMA DI ZUCCA <i>Überbackene Riesengarnelen mit geräuchertem Scamorza Käse mit Kürbiscreme</i>	26,50

## CARNE

*F l e i s c h*

PETTO DI FARAONA RIPIENO DI PISTACCHI <i>Perlhuhnbrust mit Pistazien gefüllt</i>	21,50
CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA D'ERBE CON SALSA AL VINO ROSSO <i>Lamm-Carrée mit Kräuterpanade und Rotweinsauce</i>	25,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO <i>Flambiertes Pfefferfilet vom Rind</i>	29,50
SCHIENA DI VITELLO IN CROSTA DI CACAO <i>Kalbsrücken mit Kakao-Bohnen Kruste</i>	24,50
FEGATO AL BURRO E SALVIA <i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten</i>	19,50

*Fisch- und Fleischgerichte werden mit Beilage serviert*

