

la tavola



franken zweiundsechzig pro person

primi piatti e pasta – vorseisen und teigwaren

antipasti di legume
coppa e melone
salsicce e salame

insalata di pomodori
panzanella
penne all'arrabbiata

ravioli della casa
conchiglie primavera

in olivenoel mariniertes gemüse
coppa mit melonen
kalte wurstplatten mit scharfen
salami

tomatensalat mit aceto balsamico
toskanischer brotsalat
teigwarenrohren an rassiger
tomatensauce

saisonale ravioli
kleine teigwarenmuscheln an
basilikum-rahmsauce

secondi piatti – hauptspeisen

pollo alla cacciatore

piccata milanese

polenta

risotto all'arneys

geflügelragout mit tomaten und
peperoni

zarte schweinsschnitzel im parmesan
mantel

bramata polenta mit frisch
gehobeltem parmesan
sämiger weissweinsrisotto

dolci – dessert

panna cotta
tiramisu
insalata di frutta

gekochte sahne
tiramisu
handgeschnittener fruchtsalat