

# Empfehlung des Chefs

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>8. Lumache alla Campagnola</b>   | <b>8,00 €</b>  |
| Hackschnecken mit Kräutern in Weißweinsauce   |                |
| <b>9. Rucola con Fegato d'Anatra</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Rucola Salat mit Ente Leber in Balsamico gebraten und Parmesan Rispen                                       |                |
| <b>10. Scialatelli ai Gamberi</b>   | <b>14,00 €</b> |
| Scialatelli Nudel mit Gambas in pikante leichte Tomatensauce  |                |
| <b>11. Tagliatelle Asparagi Verdi</b>   | <b>13,50 €</b> |
| Bandnudeln mit Lammfiletspitzen, grüne Spargel und braune Rahmsauce, mit geriebenen Schafskäse              |                |
| <b>12. Spaghetti alle Vongole</b>   | <b>12,50 €</b> |
| Zwei Verschiedenen Nudelsorten mit Eigener Wunschauce   |                |
| <b>13. Entrecote alla Griglia</b>   | <b>18,50 €</b> |
| Gegrillte Entrecote mit gebratenen Aussteinpilz dazu Beilage Salat, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse      |                |
| <b>14. Fegato di Vitello</b>  | <b>16,90 €</b> |
| Gebratene Kalbsleber mit Gerostete Zwiebeln dazu Beilage Salat, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse          |                |
| <b>15. Gamberoni Livorno</b>  | <b>18,80 €</b> |
| Garnelen mit Kopf, Kapern, Oliven, Petersilie in Tomatensauce dazu Beilage Salat, Spinat und Salzkartoffeln |                |
| <b>16. Luccio Perca</b>   | <b>18,00 €</b> |
| Zanderfilet mit Champignons in Weißweinsauce dazu Beilage Salat, Spinat und Salzkartoffeln                  |                |
| <b>17. Creme Brulee</b>   | <b>5,50 €</b>  |
| Creme Brulee mit Amarettini   |                |

## Weinempfehlung (Nero D'Avola )

0,25 l - 6,50 €      0,5 l – 13,50 €      Flasche – 21,50 €

**Aus Variationen fr. Fisch fragen Sie bitte den Kellner**

# Gefüllte Nudeln

**Ravioloni agli Asparagi** **13,60 €**

Maultaschen gefüllt mit Spargel in Brauner Butter gebraten  
Parmaschinken und geriebenen Parmesan

**Gnocchi Rossi** **13,00 €**

Rote Beete Gnocchi gefüllt: Mit Walnuss und Mascarpone

**Rettangoloni di Pesce** **13,50 €**

Gefüllte Taschen mit Safran, St. Petersfisch und Fenchel. In Pesto  
Bettsoße und Pinnienkernen

**Rettangoloni al Tartufo** **13,90 €**

Gefüllte Taschen mit Trüffel: In Trüffelcremesahnesoße und  
Grüne Spargel

**Tortellacci all' Agnello** **14,20 €**

Große Tortelloni gefüllt mit Lamm und Kräutern in Tomatensoße  
und Geriebenen Schafskäse

**Coppa di Fragole** **5,60 €**

Becher mit Vanille-Eis und Erdbeeren  
Als Empfehlung Weißwein Falanchina

*Ihr Team Dal Conte wünscht Guten Appetit*