

Ristorante Mari e Monti *da Emanuela*



Vellutate / Entrees

Vellutata di Polenta Bianca, Scalogno e Cavoletti Caramellati

Cremige weiße Polenta Suppe mit Schalotten und karamellisierten Rosenkohlsprossen

Creamy White Polenta Soup with Shallots and Caramelized Brussels Sprouts
(G)

9,00

Vellutata di Patate allo Zafferano con Gamberoni avvolti nell Speck

Safran-Kartoffelcreme mit in Speck gewickelten Garnelen

Saffron Potato Cream with Prawns Wrapped in Speck
(G,B)

10,00

Antipasti / Vorspeisen / Starters

0

Battuta di Filetto di Manzo su Crema di Cime di Rapa all'olio Pugliese

Rinderfilet-Tatar auf Steckrübencreme mit apulischem Olivenöl

Beef Fillet Tartare on Turnip Top Cream with Apulian Olive Oil

13,00

Carpaccio di Polpo, Crema al Basilico, Pepe Rosa

Oktopus-Carpaccio, Basilikumcreme, rosa Pfefferkörner

Octopus Carpaccio, Basil Cream, Pink Peppercorns

(R)

13,00

13,00

Frittatine nella Pancetta

Eieromelett im Speckmantel

Egg omelette wrapped in bacon

(C)

12,00

Capesante Gratinata

Gratinierte Jakobsmuscheln

Gratinated scallops

(R)

15,00