L'UNICO
BAR RESTAURANT

Der Küchenchef empfiehlt:

Vorspeise

Duett von Polipo und Calamari gegrillt auf Feldsalat 1,3, R	€ 19,50
Zucchini Carpaccio mit Pecorino Käse, Nüssen Minze und einer Vinaigrette 1,3G, H	€ 16,50
Gratinierter Spargel mit Parmaschinken 1,3	€ 18,50
Roastbeef mit Rucola, Parmesan und geröstete Pinienkerne 1,3, G	€ 21,50

Pasta

Tagliolini al Limone mit Scampi 1,3, R	€ 21,50
Strozzapreti mit Salsiccia und Pecorino Käse 1,3, H	€ 18,50
Paccheri mit Spargel und Speck 1,3	€ 18,50
Bucatini caccio & pepe und Brokkoli 1,3	€ 16,50

Fisch

Doraden Filet mit Pistazienkruste 1,3, H	€ 24,50
Seeteufel mit einer Zitronen-Weißweinsauce und schwarzer Pfeffer 1,3, D	€ 39,50

Fleisch

Tagliata di Manzo mit Pfefferkruste auf Tomate Carpaccio und Parmesan 1,3, G	€ 37,50
Rinderfilet mit Zwiebeln und geräuchertem Scarmozakäse 1,3, G, H	€ 45,50
Entrecôte mit Spargel und einer Tomaten-Vinaigrette 1,3	€ 45,50

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis G	€ 9,50

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier von Geflügel, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen,
G Milch von Säugetieren, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid,
P Lupinen, **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische, **S** Sulfite,
1 mit Geschmackverstärker, **2** mit Antioxidationsmittel, **3** mit Konservierungsstoffen, **4** geschwärzt, **5** mit Süßungsmitteln, 6 mit Farbstoff, **0** geschwefelt