

Gourmet

MALATESTA

Cari ospiti, se avete un'allergia, si prega di prestare attenzione alle lettere tra parentesi. La spiegazione delle lettere si trova in una pagina extra. Tutti i nostri vini contengono solfiti.

Liebe Gäste! Sollten Allergiker unter Ihnen sein, achten Sie bitte auf die in Klammern gesetzte Buchstaben. Die entsprechenden Bedeutungen der Buchstaben befinden sich auf einer extra Seite. Unsere Weine enthalten Sulfite.

Dear guests, if you have an allergy, please pay attention to the letters in brackets markings. The meanings of the letters are on an extra page. All our wines contain sulphites.

Menü 1 32,00 €

BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI E BASILICO (G)

Burrata aus Apulien mit Kirschtomaten und Basilikum

Burrata from Puglia with cherry tomatoes and basil

GNOCCHI DI RICOTTA CON SALSA DI POMODORO E BASILICO (A,C,G)

Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit Tomatensauce und Basilikum

Homemade Ricotta Gnocchi with tomatoes sauce and basil

TIRAMISÙ (A,C,G)

Löffelbiskuits mit Mascarpone, kaltem Espresso und Kakaopulver

Ladyfinger biscuits with mascarpone, cold espresso and cocoa powder

Menü 2 45,00 €

INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON TARTUFO NERO, LAMPONI E PARMIGIANO (L)

Babyspinat Salat mit schwarzen Trüffeln, Himbeeren und Parmesan Käse

Salad of young spinach with black truffle, raspberries and parmesan cheese

COSTOLETTE DI AGNELLO SU COMPOSTA DI MELANZANA,

POMODORINO CONFIT E PESTO DI MENTA (A,C,J)

Lammkoteletten auf Auberginenpuree, Confit-Kirschtomate und Pfefferminzpesto

Lamb chops on eggplant puree, confit cherry tomato and mint pesto

MOUSSE AL CIOCCOLATO (A,C,G)

Mousse au chocolat

Menü 3 50,00 €

CALAMARETTI SALTATI IN PADELLA CON AGLIO E PEPERONCINO SU RUCOLA (B,N)

Gedünstete kleine Tintenfische mit Knoblauch und Chili auf Rucola Salad

Squids sauteed with garlic and chili on arugula salad

TRANCIO DI SALMONE CON INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE (A,D)

Lachsfilet auf einer Fenchel-, Orangensalat mit Oliven „Taggiasche“

Salmon fillet on a fennel and orange salad with "Taggiasche" olives

SORBETTO LIMONE CON VODKA E PROSECCO

Gourmet

MALATESTA

ANTIPASTI . VORSPEISEN . STARTERS

BRUSCHETTA (A,M)

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum
Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil

8,00 €

BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI E BASILICO (G)

Burrata aus Apulien mit Kirschtomaten und Basilikum
Burrata from Puglia with cherry tomatoes and basil

13,00 €

PARMIGIANA DI MELANZANE (A,G,M)

Auberginen, Tomate, Basilikum und Parmesan Auflauf
Baked eggplant, tomato, basil and parmesan

14,00 €

INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON TARTUFO NERO, LAMPONI E PARMIGIANO (L)

Babyspinat Salat mit schwarzen Trüffeln, Himbeeren und Parmesan Käse
Salad of young spinach with black truffle, raspberries and parmesan cheese

15,00 €

VITELLO TONNATO ALLA „ PIEMONTESE“ (C,D,J)

Dünne Kalbsbratenscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce
Cold braised veal slices with tuna and caper sauce

16,00 €

BRESAOLA DI MANZO CON PERE E SONCINO (A,G)

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Olivenöl, Zitrone, Birnen und Feldsalat
Beef Bresaola with olive oil, lemon, pears and lamb's lettuce

18,00 €

ANTIPASTO MALATESTA PER DUE: PROSCIUTTO SAN DANIELE RISERVA STAGIONATO 18 MESI,

VITELLO TONNATO, VERDURE GRIGLIATE, MOZZARELLA DI BUFALA (C,D,G,J,N)

Vorspeise für 2 Personen: San Daniele Schinken (16 Monate gereift), gegrillte Gemüse,
Vitello Tonnato und Büffel Mozzarella

Mixed Starter for 2 persons: 16 months aged San Daniele Prosciutto, grilled vegetables, Vitello Tonnato
and buffalo mozzarella

32,00 €

CARPACCIO DI POLPO CON SEDANO, PEPE ROSA ED ANETO (I,L)

Oktopus Carpaccio mit Sellerie, Rosapfeffer und Dill
Octopus carpaccio with celery, pink pepper and dill

15,00 €

CALAMARETTI SALTATI IN PADELLA CON AGLIO E PEPERONCINO SU RUCOLA (B,N)

Gedünstete kleine Tintenfische mit Knoblauch und Chili auf Rucola Salat
Squids sauteed with garlic and chili on arugula salad

18,00 €

Gourmet

MALATESTA

ZUPPE . SUPPEN . SOUPS

CREMA DI ZUCCHINE E MENTA (VEGAN)

Zucchinicremesuppe mit Pfefferminz

Courgettes cream soup with mint

9,00 €

MINISTRONE DI VERDURE (I) (VEGAN)

Gemüse Suppe

Mixed vegetables soup

8,00 €

ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO (I,N)

Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Crostino

Fish soup with sea food and crostino

16,00 €

PASTA E RISOTTO

GNOCCHI DI RICOTTA CON SALSA DI POMODORO E BASILICO (A,C,G)

Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit Tomatesauce und Basilikum

Homemade Ricotta Gnocchi with tomatoes sauce and basil

15,00 €

SPAGHETTI CON GAMBERI, BRANDY E POMODORINI (A,B)

Spaghetti mit Garnelen, Brandy und Kirschtomaten

Spaghetti with Prawns, brandy and cherry tomatoes

18,00 €

LINGUINE CON VONGOLE, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A,L,N)

Linguine mit Venusmuscheln, „Extra Vergine“ Olivenöl, Knoblauch und Chili

Linguine with clams, “Extra Vergine” olive oil, garlic and chili

17,00 €

RISOTTO CON VERDURE DI STAGIONE E PECORINO ROMANO (G)

Risotto mit Saisongemüse und Pecorino Käse

Risotto with season vegetables and pecorino cheese

15,00 €

PAPPARDELLE CON RAGÚ DI AGNELLO E RICOTTA SALATA (A,C,L)

Hausgemachte Pappardelle mit Lamm Ragout und salzige Ricotta Käse

Homemade pappardelle with lamb ragout and salted Ricotta cheese

16,00 €

TAGLIERINI CON TARTUFO NERO E PARMIGIANO (A,C,G)

Dünne Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln und Parmesan Splitter

Thin ribbon pasta with black truffles and parmesan slivers

21,00 €

Gourmet

MALATESTA

CARNE . FLEISCH . MEAT

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE AL ROSMARINO E FAGIOLINI (A,G,L)

*Dünne Kalbsschnitzelscheiben mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei
dazu Rosmarinkartoffelscheiben und grüne Bohnen*

Veal medallions with ham and sage served with rosemary potato slices and green beans
24,00 €

**COSTOLETTE DI AGNELLO SU COMPOSTA DI MELANZANA,
POMODORINO CONFIT E PESTO DI MENTA** (A,C,J)

*Lammkoteletten auf Auberginenpuree, Confit-Kirschtomate und Pfefferminzpesto
Lamb chops on eggplant puree, confit cherry tomato and mint pesto*

29,00 €

SUPREMA DI POLLO CON ERBE DELLA PROVENZA E PEPERONATA (L)

*Maishähnchen Supreme mit Kräuter der Provence auf Gedünstete Paprikaschoten und
Kartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Kapern und Oliven*

*Corn-fed chicken supreme with herbs of Provence, Stewed sliced peppers and potatoes
with onions, garlic, tomatoes, capers and olives*

22,00 €

**ENTRECOTE DI MANZO ARGENTINO CON RUCOLA
E PATATE AL ROSMARINO** (G,L)

*Entrecote Argentinischer Rind mit Rucola und Rosmarinkartoffeln
Argentina Rib Eye Steak with arugola and rosemary potatoes*

29,00 €

PESCE . FISCH . FISH

TRANCIO DI SALMONE CON INSALATA DI FINOCCHI , ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE (A,D)

*Lachsfilet auf einer Fenchel-, Orangensalat mit Oliven „Taggiasche“
Salmon fillet on a fennel and orange salad with “Taggiasche” olives*

24,00 €

FILETTO DI ORATA CON PATATE E VERDURE DI STAGIONE(D)

*Doradefilet mit Kartoffeln und Gemüse der Saison
Sea bream fillet with potatoes and seasonal vegetables*

27,00 €

**GRIGLIATA MISTA CON GAMBERO, POLIPO, FILETTO DI PESCE DEL GIORNO
E VERDURE DI STAGIONE** (A,D,K,L,N)

*Gegrillter Fischteller mit Wild Garnele, Oktopus und Fischfilet des Tages, dazu Gemüse der Saison
Grilled fish plate with wild prawn, Octopus and fish filet of the day with vegetables of the season*

32,00 €

Gourmet

MALATESTA

DOLCI E FORMAGGI. DESSERT UND KÄSE

TIRAMISÙ (A,C,G)

Löffelbiskuits mit Mascarpone, kaltem Espresso und Kakaopulver
Ladyfinger biscuits with mascarpone, cold espresso and cocoa powder
7,00 €

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE (E,G,H)

Mandelnparfait
Almond parfait
7,00 €

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO (A,C,G)

Panna Cotta mit Waldfrüchten
Panna Cotta with wild berries
7,00 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO (A,C,G)

Mousse au chocolat
Chocolate Mousse
7,00

SORBETTO LIMONE CON VODKA E PROSECCO (L)

Zitronen Sorbet
Lemon Sorbet
10,00 €

VARIAZIONE DI FORMAGGI TIPICI ITALIANI CON MOSTARDE DI FRUTTA (G,H,J)

Italienische Käsevariation mit verschiedenen hausgemachten Früchte-Senf Sorten
Mixed Italian cheese plate with different kinds of homemade fruit mustards
16,00 €