

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 37,00 €

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO (G)

Buffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil

GNOCCHI DI RICOTTA E RAPA ROSSA CON GORGONZOLA, NOCI E SPINACI NOVELLI (A,C,G)

Hausgemachte Ricotta- und Rotebeete- Gnocchi mit Gorgonzola, Walnüsse und Jungspinat

Homemade ricotta cheese and red beets gnocchi with gorgonzola, walnuts and young spinach

TIRAMISÙ (A,C,G)

Löffelbiskuits mit Mascarpone, kaltem Espresso und Kakaopulver

Ladyfinger biscuits with mascarpone, cold espresso and cocoa powder

Menü 2 52,00 €

INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON PERE E NOCI (L)

Babyspinat Salat mit Birnen und Walnüsse

Young spinach with pears and walnuts

COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI SPEZIE AROMATICHE CON SEMI DI SENAPE E MIELE (A,C,J)

Lammkoteletten in Kräuterkruste mit Senfsamen und Honig

Lamb chops in spices with mustard seeds and honey

MOUSSE AL CIOCCOLATO (A,C,G)

Mousse au chocolat

Menü 3 54,00 €

POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI CECI E VINAIGRETTE ALLO ZENZERO (B,N)

Gegrillter Pulpo auf Kichererbsencreme und Ingwervinaigrette

Grilled octopus on chickpeas cream with ginger vinaigrette

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA DI PATATE, LIMONE E ZAFFERANO CON SPINACI (A,D)

Lachsfilet mit Kartoffel-, Zitronen- und Safrancreme mit Spinat

Salmon fillet with potato, lemon and saffron cream and spinach

SORBETTO LIMONE CON VODKA E PROSECCO

Gourmet

MALATESTA

ANTIPASTI . VORSPEISEN . STARTERS

TRIS DI CROSTINI: BRUSCHETTA CLASSICA, PORCINI E CAPONATA (A,M)

Dreier Crostini: Klassische Bruschetta, Steinpilzen, Auberginen

Three toasted bread appetizer: tomato, porcini mushrooms, eggplants

9,00 €

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO (G)

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil

15,00 €

PARMIGIANA DI MELANZANE (A,G,M)

Auberginen, Tomate, Basilikum und Parmesan Auflauf

Baked eggplant, tomato, basil and parmesan

15,00 €

INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON PERE E NOCI (L)

Babyspinat Salat mit Birnen und Walnüsse

Salad of young spinach with pears and walnuts

16,00 €

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

Dünne Kalbsbratenscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Cold braised veal slices with tuna and caper sauce

16,50 €

CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO NERO E PARMIGIANO (A,G)

Luftgetrockneter Rindercarpaccio mit schwarzem Trüffeln und Parmesan

Beef carpaccio with black truffle and parmesan

18,00 €

POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI CECI E VINAIGRETTE ALLO ZENZERO (B,N)

Gegrillter Pulpo auf Kichererbsencreme und Ingwervinaigrette

Grilled octopus on chickpeas cream with ginger vinaigrette

18,00 €

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

BURRATA AFFUMICATA, VITELLO TONNATO, VERDURE GRIGLIATE (C,D,G,J,N)

Vorspeise für 2 Personen: San Daniele Schinken (18 Monate gereift), geräucherte Burrata, gegrillte Gemüse,

Vitello Tonnato

Mixed Starter for 2 persons: 18 months aged San Daniele Prosciutto, smoked burrata, grilled vegetables,

Vitello Tonnato

35,00 €

Gourmet

MALATESTA

ZUPPE . SUPPEN . SOUPS

CREMA DI ZUCCA E ROSMARINO CON MANDORLE TOSTATE (VEGAN)

Kürbiscremesuppe mit Rosmarin und gerosteten Mandeln

Pumpkin cream soup with rosemary and toasted almonds

9,00 €

MINISTRONE DI VERDURE (I) (VEGAN)

Gemüse Suppe

Mixed vegetables soup

9,00 €

ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO (I,N)

Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Crostino

Fish soup with sea food and crostino

17,50 €

PASTA E RISOTTO

GNOCCHI DI RICOTTA E RAPA ROSSA CON GORGONZOLA, NOCI E SPINACI NOVELLI (A,C,G)

Hausgemachte Ricotta- und Rotebeete- Gnocchi mit Gorgonzola, Walnüsse und Jungspinat

Homemade ricotta cheese and red beets gnocchi with gorgonzola, walnuts and young spinach

17,50 €

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

19,00 €

RISOTTO CON ZUCCA E SPECK CROCCANTE (G)

Risotto mit Kürbis und gerostetem Speck

Risotto with pumpkin and toasted bacon

18,00 €

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

Hausgemachte Pappardelle mit Lamm Ragout und salziger Ricotta Käse

Homemade pappardelle with lamb ragout and salted Ricotta cheese

17,00 €

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

22,00 €

Gourmet

MALATESTA

CARNE . FLEISCH . MEAT

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO (A,G,L)

Kalbsachse nach Mailander Art mit Safranrisotto

Braised cross-cut veal shank with saffron risotto

24,50 €

COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI SPEZIE AROMATICHE CON SEMI DI SENAPE E MIELE (A,C,J)

Lammkoteletten in Kräuterkruste mit Senfsamen und Honig

Lamb chops in spices with mustard seeds and honey

29,00 €

SUPREMA DI POLLO CON ERBE DI 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

23,50 €

ENTRECOTE DI MANZO ARGENTINO CON TARTUFO NERO, VERDURE DI STAGIONE E PATATE LA ROSMARINO (G,L)

Entrecote Argentinischer Rind mit schwarzem Trüffel, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln

Argentina Rib Eye Steak with black truffle, season vegetables and rosemary potatoes

29,00 €

PESCE . FISCH . FISH

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA DI PATATE, LIMONE E ZAFFERANO CON SPINACI (A,D)

Lachsfilet mit Kartoffel-, Zitronen- und Safrancreme mit Spinat

Salmon fillet with potato, lemon and saffron cream and spinach

26,00 €

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

28,00 €

GRIGLIATA MISTA CON GAMBERO, POLPO, FILETTO DI PESCE DEL GIORNO

E VERDURE DI STAGIONE (A,D,K,L,N)

Gegrillter Fischteller mit Wildgarnelen, 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
8,00 €

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE (E,G,H)

Mandelnparfait
Almond parfait
8,00 €

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

Panna Cotta mit Waldfrüchten
Panna Cotta with wild berries
8,00 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO (A,C,G)

Mousse au chocolat
Chocolate Mousse
8,00

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
19,00 €

Gourmet

MALATESTA

PIZZA

“VEGETARIANA” CON VERDURE GRIGLIATE (A)

mit gegrillten Gemüse

with grilled vegetables

14 €

“NAPOLETANA“ CON BUFALA, POMODORINI E BASILICO (A,G)

mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Basilikum

with tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes and basil

15,00 €

“CALZONE” CON FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (A,G)

mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gekochtem Schinken und Pilzen

with tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ham and mushrooms

16,00 €

“DIAVOLA“ CON BUFALA, SALAME PICCANTE (A,G)

mit, Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfer Salami

with tomato sauce, buffalo mozzarella, spicy salami

17,00 €

“SAN DANIELE” CON FIOR DI LATTE, RUCOLA E PARMIGIANO (A,G)

mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, “San Daniele” Schinken, Rucola und Parmesan Käse

with tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, “San Daniele” prosciutto, arugula and parmesan cheese

18,00 €

„TARTUFO“ CON PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI E BUFALA (BIANCA) (A,G)

mit schwarzem Trüffel, gekochtem Schinken, Pilze und Büffelmozzarella (ohne Tomatensauce)

with black truffle, ham, mushrooms and buffalo mozzarella (without tomato sauce)

22,00 €