

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 39,00 €

MOZZARELLA DI BUFALA SU CARPACCIO DI POMODORI E PESTO DI BASILICO (G)

Büffelmozzarella auf Tomaten- und Basilikumpestocarpaccio

Buffalo mozzarella auf tomatoes and basil carpaccio

GNOCCHI DI RICOTTA CON CONCASSÈ DI POMODORINI E BASILICO (A,C,G)

Hausgemachte Ricottagnocchi mit Kirschtomaten-Concassé und Basilikum

Homemade ricotta cheese with cherry tomatoes concassè and basil

TIRAMISÙ (A,C,G)

Menü 2 55,00 €

INSALATA DI SPINACI NOVELLI CON PERE E NOCI (L)

Babyspinat Salat mit Birnen und Walnüsse

Young spinach with pears and walnuts

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

Lammkarree in Kräuterkruste mit Senfsamen und Honig

Lamb chops in spices with mustard seeds and honey

MOUSSE AL CIOCCOLATO (A,C,G)

Menü 3 55,00 €

CARPACCIO DI POLPO CON CITRONETTE, SEDANO E PEPE ROSA (B,N)

Tintenfischcarpaccio mit Citronette, Sellarie und rosa Pfeffer

Octopus carpaccio with citronette, celery and pink pepper

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA DI ASPARAGI E TIMO CON SPINACI (A,D)

Lachsfilet mit Spargel- und Thymiansause mit Spinat

Salmon fillet with asparagus and thyme cream and spinach

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 tomatoes, garlic and basil

8,00 €

MOZZARELLA DI BUFALA SU CARPACCIO DI POMODORI E PESTO DI BASILICO (G)

Büffelmozzarella auf Tomaten- und Basilikumpestocarpaccio

Buffalo mozzarella auf tomatoes and basil carpaccio

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

23,00 €

CARPACCIO DI POLPO CON CITRONETTE, SEDANO E PEPE ROSA (B,N)

Tintenfischcarpaccio mit Citronette, Sellarie und rosa Pfeffer

Cctopus carpaccio with citronette, celery and pink pepper

18,00 €

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

PARMIGIANA DI MELANZANE, VITELLO TONNATO, BURRATA, VERDURE GRIGLIATE (C,D,G,J,N)

Vorspeise für 2 Personen: San Daniele Schinken (18 Monate gereift), Auberginenaufwurf, Vitello Tonnato, Burrata, gegrilltes Gemüse

Mixed Starter for 2 persons: 18 months aged San Daniele Prosciutto, eggplants flan,

Vitello Tonnato, Burrata, grilled vegetables

35,00 €

Gourmet

MALATESTA

ZUPPE . SUPPEN . SOUPS

VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI (VEGAN)

Grüner Spargel Cremesuppe

Green asparagus cream soup

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

RAVIOLI DI ASPARAGI SU CREMA DI PARMIGIANO E POMODORO CONFIT (A,C,G)

Ravioli mit Spargelfüllung auf Parmesancreme mit Confit Kirschtomato

Ravioli filled with asparagus on parmesan cream with confit cherry tomato

18,00 €

GNOCCHI DI RICOTTA CON CONCASSÈ DI POMODORINI E BASILICO (A,C,G)

Hausgemachte Ricottagnocchi mit Kirschtomaten-Concassè und Basilikum

Homemade ricotta cheese with cherry tomatoes concassè and basil

17,50 €

LINGUINE CON GAMBERONI, BRANDY E POMODORINI (A,B)

Spaghetti mit Riesengarnelen, Brandy und Kirschtomaten

Spaghetti with King prawns, brandy and cherry tomatoes

19,50 €

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

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

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

19,00 €

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E ASPARAGI VERDI (G)

Risotto mit Safran und grünem Spargel

Risotto with saffron and green asparagus

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

18,00 €

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

Dünne Bandnudeln mit nobeln schwarzen Trüffeln aus Norcia und Parmesan

Thin ribbon pasta with noble black truffles from Norcia and parmesan

25,00

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

26,50 €

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

Lammkarree in Kräuterkruste mit Senfsamen und Honig

Lamb chops in spices with mustard seeds and honey

29,00 €

SUPREMA DI POLLO CON PEPERONATA E PATATE AL ROSMARINO (L)

Maishähnchen Supreme mit Paprika und Rosmarinkartoffeln

Corn-fed chicken supreme with sweet peppers and rosemary potatoes

25,00 €

TAGLIATA DI MANZO SU RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA (G,L)

Rumpsteak in Scheiben geschnitten auf Ruccola, Kirschtomaten und Parmesansplitter

Entrecote from the grill cut in slices and served on arugula, cherry tomatoes and parmesan slices

29,50 €

PESCE . FISCH . FISH

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA DI ASPARAGI E TIMO CON SPINACI (A,D)

Lachsfilet mit Spargel- und Thymiansauce mit Spinat

Salmon fillet with asparagus and thyme cream and spinach

26,00 €

FILETTO DI ORATA CON ASPARAGI VERDI E SALSA AL FRANCIACORTA (D)

Dorade Royal filet mit grünem Spargeln und Franciacorta Sauce

Sea bream fillet with green asparagus and Franciacorta sauce

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 €