

Menü alla Nuivi

Montag – Sonntag von 17:00 – 22:00 Uhr
Dienstag Ruhetag!

ANTIPASTI | VORSPEISEN

- Valerianella con Vinaigrette all`arancia**  11,50
Feldsalat | Orangen-Vinaigrette | Orangenfilets | Walnüsse
- Variazione di Bruschetta** 11,50
Bruschetta Variation |  **vegetarisch** und  **vegan** möglich!
- Vitello Tonnata alla Nuivi** 19,50
dünn geschnittenes Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern | Sardellen
- Insalata di Gamberi di Fiume** 22,50
Flusskrebse | Avocado | Koriander | Chili (pikant) | Limetten-Vinaigrette | Macadamianusskerne | Brotchip
- Beef-Tataki** 24,50
argentinisches Rinderfilet | Sesam | Frühlingslauch | Wasabi | Panko
- Variazione di Antipasti | 2 Persone** 35,00
Vorspeisenvariation des Küchenchefs | 2 Personen

PRIMI PIATTI | ZWISCHENGERICHTE

- Rigatoni alla Norma** 20,50
Rigatoni | Auberginen | Tomatensauce | salziger Ricotta-Käse |  **vegan** möglich!
- Spaghetti alla Puttanesca (piccante)** 16,50
Spaghetti nach Hurenart | Tomatensauce | Knoblauch | Sardellen | Kapern | schwarze Oliven | Chili (pikant)
- Pennoni alla Genovese** 21,50
Pennoni | Rindfleisch | Sellerie | Karotten | Zwiebeln | Weißwein | Parmigiano
- Sie möchten glutenfreie Pasta essen? Bitte sprechen Sie uns an!**  **Gluten frei**

PIATTI VEGANI E VEGETARIANI | VEGAN UND VEGETARISCH

- Insalata mista**  7,50
frischer Rodgauer Marktsalat
- Funghi Portobello ripieni**  16,50
gefüllte Portobello-Pilze | Zucchini | Paprika | Zwiebeln | Tomaten | Wildkräutersalat

Menü alla Nuiivi

Montag - Sonntag von 17:00 - 22:00 Uhr
Dienstag Ruhetag!

SECONDI | HAUPTGERICHTE

Insalata Valerianella 16,50

Feldsalat | Orangen-Vinaigrette | Orangenfilets | Walnüsse
mit 3 Stück Riesengarnelen
mit 3 Stück Ziegenkäse Picandou

+12,00

+9,00

Costolette corte Brasate 32,50

convierte Dry Age Short Ribs | Rotweinschalotten | grüner Spargel | Kartoffelstampf

Petto di Pollo alla Siciliana 29,50

Maispouardenbrust sizilianischer Art | Cocktailtomaten | Kapern |
Oliven | Fenchel | rote Zwiebeln | Bärlauchrisotto

Carne alla Griglia

Fleisch vom Grill

▪ argentinisches Rinderfilet auf heißem Gourmet-Salzstein | Lady´s Cut ca. 180 g |
Estragon Pommes Frites | hausgemachte grüne Pfeffersauce 37,50

▪ argentinisches Rinderfilet auf heißem Gourmet-Salzstein | ca. 250 g |
Estragon Pommes Frites | hausgemachte grüne Pfeffersauce 44,50

Branzino al Cartoccio 32,50

Wolfsbarschfilet | Oliven-Fenchel-Gemüse | Gremolata | Knoblauchbrot

Contorni e extra / Beilagen und Extras

▪ Beilagensalat • Grillgemüse der Saison • Rosmarinkartoffeln • Kartoffelstampf 5,50

▪ Estragon Pommes Frites 5,50

▪ Trüffel-Parmesan Pommes Frites 9,50

▪ hausgemachte Kräuterbutter 2,00

▪ extra Brotkorb 3,50

DOLCI | DESSERTS

Tiramisù fatto in Casa 11,50

hausgemachtes Tiramisù des Tages am Tisch zubereitet

Mousse di Cioccolato 10,50

Schokoladen-Mousse

Crème Brûlée 10,50

Vanillecreme | Karamellkruste | Frucht-Sorbet