

# Uvettas Empfehlung

## Vorspeisen

<b>Vitello Tonnato<sup>C,D,G</sup></b> dünnaufgeschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcremesauce	€ 14,90
<b>Rindercarpaccio</b> mit Balsamicocreame, frischen Champignons Rucola und Parmesan <sup>G</sup> / <b>mit frischem Trüffel</b>	€ 16,50 / € 28,50
<b>frittierte Baby-Calamaretti<sup>D,N</sup></b> auf Rucolasalat	€ 18,50
<b>gegrillter Oktopus<sup>D</sup> auf Erbsencremebett</b>	€ 22,50
<b>Parmaschinken<sup>3,4</sup> und frische Feigen</b> auf Rucolabett mit Balsamicotropfen, grüne Kräutersauce und Parmesan <sup>G</sup>	€ 18,50

## Pfifferling- und Trüffelempfehlung

<b>Rindercarpaccio</b> mit frischen Pfifferlingen	€ 24,50
<b>Calamarata<sup>A</sup></b> (durch Bronze gezogene Nudelsorte, halbe Pacchero, aus Hartweizengries) mit Scampi <sup>D,N</sup> und frischen Pfifferlingen	€ 28,50
<b>Tagliatelle<sup>A</sup></b> mit frischen Pfifferlingen	€ 18,90
<b>Rumpsteak</b> mit frischen Pfifferlingen dazu Tagliatelle <sup>A</sup>	€ 34,50
<b>Tagliolini<sup>A</sup></b> mit frisch gehobeltem Trüffel	€ 24,50
<b>Rumpsteak</b> mit frisch gehobeltem Trüffel dazu Tagliolini <sup>A</sup> in Trüffelsauce	€ 36,50

## Fischempfehlung

<b>Riesen-Fusilli<sup>A</sup> mit Hummersauce<sup>D,N</sup></b> und Zucchini dazu Scampi <sup>D,N</sup> (durch Bronze gezogene Nudelsorte aus Hartweizengries)	€ 24,50
<b>Risotto allo Scoglio<sup>D,N</sup></b> mit Venus-Miesmuscheln, Scampi und Calamari	€ 21,90
<b>Spaghetti<sup>A</sup> aglio olio e peperoncino mit Riesengarnelen<sup>D,N</sup></b>	€ 18,90
<b>Dorade<sup>D</sup> gegrillt</b> dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 26,50
<b>Wolfsbarsch<sup>D</sup> „alla mediterranea“</b> mit Oliven, Tomatenstückchen und Kräuter dazu Kartoffeln und Gemüse „al cartoccio“ (in Alufolie)	€ 28,50

## Pasta/Nudelgerichte

<b>Tagliatelle<sup>A</sup> Uvetta</b> mit Salsiccia (itali. Wurst), rote Zwiebeln, in Safran-Sahnesauce <sup>G</sup> <b>Spezialität des Hauses</b>	€ 16,90
<b>Ravioli<sup>A</sup> mit Feigen-Ziegenkäsefüllung<sup>G</sup></b> in Pestosauce <sup>G</sup> dekoriert mit Nüssen <sup>E</sup> und frischen Feigen	€ 18,50
<b>Risotto mit Gorgonzola<sup>G</sup>, frischen Feigen und Granatapfel</b>	€ 21,50
<b>hausgemachte Ravioli<sup>A</sup> bzw. Tortelloni<sup>A</sup> mit Ricotta<sup>G</sup>-Spinatfüllung</b> in Butter <sup>G</sup> - und Salbeisauce dekoriert mit Rukola, Parmesan <sup>G</sup>	€ 16,90
<b>Tortelloni<sup>A</sup> mit Steinpilzfüllung in Trüffelsauce</b> dekoriert mit Rukola, Parmesan <sup>G</sup>	€ 18,90
<b>Spaghetti<sup>A</sup> carbonara</b> nach italienischer Art mit Guanciale <sup>3,4</sup> (Schweinebacke), Ei <sup>C</sup> und Pecorinokäse <sup>G</sup>	€ 16,50

## Hauptgerichte

<b>Kalbsleber in Butter-Salbeisauce<sup>G</sup> oder „alla veneziana“</b> mit Zwiebeln dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 26,50
<b>Saltimbocca alla Romana</b> vom Kalb mit Parmaschinken <sup>3,4</sup> und Salbei in Weißweinsosse <sup>L</sup>	€ 26,50
<b>Surf and Turf</b> Rumpsteak mit Scampi <sup>D,N</sup> dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 36,50

## Dessert

<b>Tartufo<sup>G</sup> al pistacchio / Tartufo<sup>G</sup> al Limoncello</b>	€ 12,50 / € 10,50
<b>Cannolo<sup>A</sup> siciliano</b> gefüllt nach Wahl mit crema pasticciera <sup>G</sup> , Schokoladencreme oder Ricottacreme <sup>G</sup> mit kandierten Früchten ( 2 Stück)	€ 12,50
<b>Mini cannoli siciliani (3 Stück)</b> gefüllt mit crema pasticciera <sup>G</sup> , Schokoladencreme und Ricottacreme <sup>G</sup> mit kandierten Früchten	€ 13,50