

# Uvetta

## Mittagsmenü\* / Businesslunch – KW 43

- Nur zum verspeisen im Restaurant. Nicht zum mitnehmen -

Stellen Sie Ihr Mittagsmenü selbst aus zwei Gerichten zusammen!

### VORSPEISEN ZUR WAHL:

- 1) Beilagensalat
- 2) Bruschetta<sup>A</sup> mit Paprikacreme
- 3) Tomatensuppe<sup>G</sup>
- 4) Porchetta-Carpaccio<sup>3,4</sup>

### HAUPTGERICHTE ZUR WAHL:

- a) Pasta<sup>A</sup> „alla pecorara“ mit frischer Ricottakäse<sup>G</sup> und schwarzen Oliven<sup>6</sup> in Tomatensauce
- b) Scaloppina<sup>A</sup> vom Schwein in Weißweinsauce<sup>L</sup> dazu Gemüse
- c) Fischfilet<sup>D</sup> in Zitronensauce dazu Gemüse
- d) Pizza<sup>A</sup> mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> und frischen Champignons

### DESSERT

Dessert des Tages

Menü € 14,90

Fischmenü € 15,90

- Die Gerichte des Mittagsmenü sind nicht abwandelbar.

#### Zusatzstoffe/andere Inhaltsstoffe

2: Geschmacksverstärker, 3: Konservierungsstoffen, 4: Antioxidationsmittel, 5: Farbstoff, 6: geschwärzt, 7: Süßungsmittel, 8: koffeinhaltig, 9: chininhaltig, 10: enthält eine Phenylalaninquelle, 11: Phosphat, 12: Nitritpökelsalz, 13: geschwefelt, 14: gentechnisch verändert

#### Allergene

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei / Eibestandteile, D: Fisch / Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Milchbestandteile, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid / Sulphite, M: Lupinen, N: Weichtiere