

# Uvetta

## Mittagsmenü\* / Businesslunch – KW 5

- 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 Rotebeetecreme
- 3) Stracciatellasuppe<sup>C</sup>
- 4) Porchettacarpaccio - Spanferkel

### HAUPTGERICHTE ZUR WAHL:

- a) Pasta<sup>A</sup> „amatriciana“ mit Speck in scharfer Tomatensauce
- b) Scaloppina<sup>A</sup> vom Schwein auf Jägerart dazu Gemüse
- c) Fischfilet<sup>D</sup> „alla livornese“ mit Oliven, Kapern, Tomaten und Oregano dazu Gemüse
- d) Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella<sup>G</sup> und Champignons

### DESSERT

Dessert des Tages

Menú € 14,90

Fischmenú € 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