

Uvettas Empfehlung

Vorspeisen

Vitello Tonnato ^{C,D,G} dünnaufgeschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcremesauce	€ 14,90
Rindercarpaccio mit Balsamicoreme, frischen Champignons Rucola und Parmesan ^G	€ 16,50
Thunfischcarpaccio ^{D,N} geräuchert mit Granatapfel und Preiselbeersauce und Balsamicotropfen	€ 28,50

Trüffelempfehlung

Tagliolini ^A mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesanflocken	€ 26,50
---	---------

Fischempfehlung

Linguine ^A allo Scoglio ^{D,N} mit Venus-Miesmuscheln, Scampi und Calamari	€ 21,90
Spaghetti ^A aglio olio e peperoncino mit Riesengarnelen ^{D,N}	€ 21,50
Wolfsbarschfilet ^D „alla mediterranea“ mit Oliven, Tomatenstückchen und Kräuter dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 28,50

Pasta/Nudelgerichte

Tagliatelle ^A Uvetta mit Salsiccia (itali. Wurst), rote Zwiebeln, in Safran-Sahnesauce ^G Spezialität des Hauses	€ 18,50
Ravioli ^A bzw. Tortelloni ^A mit Ricotta ^G -Spinatfüllung in Butter ^G - und Salbeisauce dekoriert mit Rukola, Parmesan ^G	€ 18,50
Tortelloni ^A mit Steinpilzfüllung in Trüffelsauce dekoriert mit Rukola, Parmesan ^G	€ 21,50
Spaghetti ^A carbonara nach italienischer Art mit Guanciale ^{3,4} (Schweinebacke), Ei ^C und Pecorinokäse ^G	€ 18,50

Pastaempfehlung der Woche

Ravioli ^A Feigen-Ziegenkäsefüllung ^G „alla pizzaiola“ mit Concassée von Tomatenstückchen, Knoblauch und Kräuter	€ 18,50
Ravioli ^A mit Spargelfüllung ^G mit frischer Lachsstückchen und leichter Tomatensauce	€ 24,50

Hauptgerichte

Saltimbocca ^A alla Romana vom Kalb mit Parmaschinken ^{3,4} und Salbei in Weißweinsauce ^L	€ 28,50
Rumpsteak mit Kartoffeln und Gemüse	€ 32,50

Dessert

Tartufo ^G al pistacchio oder Tartufo ^G al Limoncello	€ 12,50 / € 10,50
hausgemachte Mous au Chocolate ^{G,C} mit gehackten Pistazien ^E	€ 12,50
Crème brûlée ^{G,C} mit Vanilleeis ^G und Biskuitcrumble	€ 12,50