

## Mittagskarte 30.11.2023

Zuppa di Pesce (Fischsuppe) <sup>23,21,28,14,21</sup>	14,90	Miesmuschen in Sud	13,90
Kürbis-Espuma mit Kräuterseitlingen und Maronen			11,90
Antipasto Misto Gioia (Vorspeiseteller) <sup>21.20.26.29.23.27</sup>			14,90
Bruschetta Classica <sup>20</sup>	6,00	Vitello Tonnato <sup>23.26.22.27</sup>	13,50
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan <sup>26,29</sup>			13,50
Oktopusragout (geschmort) alla Genovese mit geröstetem Brot <sup>32,14</sup>			16,90
Rote Bete mit Schafskäse und Pistazien <sup>26.29.21</sup>			11,90
Lachstatar mit Rote Beetecreme und Maracujage  <sup>23,25,30</sup>			19,90
Birnen carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse an Orangen-Karamell <sup>26</sup>			12,90
Halber Avocado mit Flusskrebse an Honig-Senfsauce <sup>26.29.21</sup>			14,90
Oktopus-Carpaccio mit Fenchel Salat und Orangenfilet <sup>21,20</sup>			17,50
<b>Salate</b>			
Caesar Salat mit Putenbrust und Croutons <sup>26.22.23.29.20</sup>			13,90
Fenchel Salat mit Thunfisch Tataki in Sesam-Mantel <sup>25,30,23</sup>			19,90
Rucolasalat mit gebratenem Oktopus und Schafskäse an Sweet-Chilisauce <sup>26,20,2</sup>			16,90
Bunter Salat mit gebratene Edelfischen an Zitronen-Vinaigrette <sup>23,20</sup>			16,90
Feldsalat mit gebratenem Kalbsleber und Pinienkernen <sup>20,27</sup>			14,90
Wildkräutersalat mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Kräutersetlingen <sup>29,20</sup>			18,90
<b>Tagesgericht1: Strozzapreti mit Rucolapesto, Mozzarella und Cherrytomaten<sup>20,26</sup></b>			<b>9,90</b>
<b>Tagesgericht2: Gebratenen Putengeschnetzeltes in Trüffelcreme<sup>26,20,22</sup></b>			<b>12,90</b>
<b>Tagesgericht3: Duett von Rotbarsch und Seesaibling an Orangen-Chilisauce<sup>20,23</sup></b>			<b>12,90</b>
<b>Pasta / Nudeln</b>			
Tagliarini mit in Trüffelsauce und frischen Trüffeln <sup>20,22,26</sup>			22,90
Spaghetti Macchiati mit Miesmuscheln <sup>20,32</sup>			13,90
Schwarze Tagliarini alla Luciana mit Baby Oktopus in Tomatensauce Arrabbiata <sup>32,20</sup>			16,90
Tagliatelle mit Rehragout und Maronen <sup>20,22,28,14</sup>			18,90
Gnocchi „Sorrentina“ in Tomatensauce mit Mozzarella <sup>20,26,27</sup>			12,50
<b>Carne / Fleisch</b>			
Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei <sup>26,20</sup>			24,90
Gänsebrust oder Keule mit Marzipan-Apfel, Apfel Rotkohl , Klöße und Maronen <sup>26,14,</sup>			35,90
Geschmortes Ossobuco (Kalbshaxe) alla Milanese in Safran-Risotto <sup>26,14,20,28</sup>			26,90
Argentinisches Rinderfilet an Rotweinsauce <sup>26,20,22</sup>			39,90
<b>Pesce / Fisch</b>			
Pesce Misto alla Gioia (Fischteller) <sup>23,22,26,20</sup>			25,90
Ganze Dorade aus dem Ofen mit frischen Kräutern <sup>23,20,22,26</sup>			25,90
Kurz gebratener Thunfischsteak in Sesammantel mit Wakame-Algen <sup>23,2,25,26,22</sup>			27,90
Dreierlei vom Oktopus, Calamari, Gambas und Fenchel gebratenen <sup>32,20,26,22</sup>			27,90
<b>Dolce / Dessert</b>			
Semifreddo <sup>27.26.22</sup>	6,50	Tiramisu Classico <sup>10.20.26</sup>	6,50
Fantasia di Dolci Gioia für 2 <sup>26,22,20,10</sup> (gemischter Dessertteller )			13,90
Mandelparfait <sup>26</sup>	7,90	Mousse au Chocolate <sup>26.22</sup>	6,50
Panna Cotta ai due gusti <sup>26</sup>	6,50	Affogato al Kaffee <sup>10,26,22</sup>	6,90
Frische Kaki mit Mascarponecreme <sup>26,27,</sup>			8,50
Schokotörtchen mit Vanilleeis <sup>26,20,22</sup>			9,90