

Brachetti - Spezialitäten 20.11.2021

Entensuppe nach Giuseppe Milano	€ 5
Burrata mit Prosciutto crudo und Feigen	€ 14
Lachstartare	€ 14
Thunfischtartare	€ 14
Tagliolini mit frischem Trüffel	€ 24
Safranrisotto mit Salsiccia	€ 14
Frische Maccheroni in Tomatensauce und Salsiccia	€ 12
Panciotti gefüllt mit Eierschwammerl und Pecorino	€ 14
Tagliolini Frutti di Mare	€ 16
Tortelli mit Lachs, Spinat und Datteltomaten	€ 14
Tagliolini Seppia nero mit Calamariragout	€ 14
Garganelli „Garda“ (Pasta mit Käferbohnen, Rosmarin und Miesmuscheln)	€ 16
Spaghetti Vongole	€ 16
Miesmuscheln im Weissweinsud oder pikanter Tomatensauce	€ 13
Gegrillte Calamari mit Herbstgemüse	€ 18
Calamari fritti	€ 18
Kabeljaufilet mit Herbstgemüse	€ 16
Jumbogarnele auf Risotto	€ 16
Branzinofilet auf Cranberrykraut	€ 14
Piccini's „legendäre“ Fischsuppe	€ 18
Gebratene Rotbarbe mit Beilage Da Vinci	€ 21
Gegrilltes Lachsfilet mit Prosecco-Cranberrykraut	€ 19
Branzino im Ganzen mit Beilage Da Vinci	€ 21
Goldbrasse im Ganzen mit Herbstgemüse	€ 21
Gegrilltes Thunfischfilet mit Karottencaponata	€ 23
Fischplatte für 2 Personen mit Beilagen à la O'reste	€ 62
Sous-vide gegarte Entenbrust auf Orangenkartoffeln	€ 19
Enten im Ganzen für Zwei mit Maroni-Semmelschnitte u. Prosecco-Cranberrykraut	€ 28
Hirschragout mit Ravioli	€ 12
Hirschkrone auf Polenta und Karottencaponata	€ 16
Pizza Rustica	€ 12
Tomaten, Mozzarella, Provolone, Salsiccia, Paprika	
Hausgemachtes Maronitiramisu	€ 7