



Nuovo Mario

Empfehlung-Wochenkarte

Vorspeise/ Starter

Gebratene Hähnchen Leber mit Feigen Creme Sauce Roasted Chicken Liver with Fig Cream Sauce	19,50€
Jakobsmuscheln überbacken mit Parmesan und Steinpilze Scallops gratinated with parmesan and porcini mushrooms	22,50€
Großgarnelen auf rote bette Safran Sauce King prawns on Beetroot Saffron sauce	22,50€
Calamari auf Rucola salat Calamari on Rocket salad	19,50€

Pasta/ Noodles

Schwarze Pasta, mit Jakobsmuscheln grüne Spargel Safran Sauce Black pasta with scallops green Asparagus Saffron sauce	22,50€
Hausgemach Pasta mit Trüffel und Scampi Pasta Tartufo with Scampi (Alba Truffle)	32,50€
Rotebette Gnocchi mit Ricotta und Nüsse auf Trüffel Sauce Beetroot Gnocchi with ricotta cheese and nuts with truffle sauce	20,50€
Hausgemachte Gnocchi mit Frischen Steinpilzen und Filet spitzen auf Aurora Sauce Homemade gnocchi with fresh porcini mushrooms and fillet tips on Aurora sauce	23,50€

Fleisch/Meat

Enten Brust Filet auf Cognac Orange Creme Sauce Duck Breast Fillet on Cognac Orange Cream Sauce	29,50€
US-Entrecote über auf gebratenen Steinpilzen US entrecote over with fried porcini mushrooms	34,50€
Hirsch Filet mit getrocknete pflaumen auf Marsala Sauce Venison fillet with dry plums and Marsala sauce	36,50€

Fisch/Fish

Thunfisch Sashimi mit Sesam Kruste auf Rotwein Balsamico Creme Sauce Tuna Sashimi with Sesame Crust on Red Wine Balsamic Cream Sauce	32,50€
See Teufel Filet auf Livornese Sauce Monkfish with Livornais sauce (speisit)	33,50€
Doraden Filet mit Trüffel Kruste Sea Bream Fillet on truffle largest an Saffron sauce	29,50€