

Fellini Highlights

Antipasti/Vorspeisen

Flambierter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio, garniert mit Walnüssen	14,50
Lauwarmer Oktopus-Salat, verfeinert mit Kartoffeln und Artischocken	18,50
Gemischter Salat mit Angus-Rinderstreifen und Ziegenkäse	18,50

Pasta/Nudelgerichte

Spaghetti aus dem Parmigiano Reggiano Laib (<u>24 Monate gereift</u>) - mit frischen, gehobelten schwarzen Trüffeln: 5,50€ Aufpreis	15,90
Papardelle mit Steinpilzen in feiner Trüffelcreme	18,50
Rote Tonnarelli (pikant) mit gelbflossen Thunfischwürfeln in Kirschtomaten-Weissweinsauce mit feiner Minznote	19,50
Schwarze Spaghetti mit frischen Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum	19,50

Carne/Fleisch

Gebratene Kalbsleber nach venezianischer Art (Agrodolce-Sauce - süß/sauer) dazu frisches Marktgemüse	25,00
Black-Angus-Roastbeef vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln	29,50

Pesce/Fisch

Gelbflossen-Thunfisch-Steak (Yellowfin-Prime-Tuna) vom Grill, dazu frischer Blattspinat	32,50
--	-------

Dolci

Semifreddo al pistacchio – Pistazieneis mit cremiger Pistazienfüllung	8,90
---	------