

Fellini Highlights

Antipasti/Vorspeisen

FrISChe Miesmuscheln in Weissweinsud, mit geröstetem Landbrot	15,50
Gegrillte Garnelen auf marinierten Zucchini mit apulischen Confit-Tomaten	16,50

Pasta/Nudelgerichte

Spaghetti aus dem Parmigiano Reggiano Laib (<u>24 Monate gereift</u>) - mit frischen, gehobelten schwarzen Trüffeln: 5,00€ Aufpreis	16,90
Tagliatelle mit Steinpilzen an Weißer-Trüffelcreme	19,50
Linguine in Datteltomatensud, getoppt mit cremiger Burrata und Basilikum	19,50
Risotto ai Frutti di Mare – mit frischen Meeresfruchten	21,50

Carne/Fleisch

Ossobuco Milanese vom Tiroler Kalb, dazu Safran-Parmesan-Risotto	27,50
Geschmortes Lamm (Pulled-Lamb) in Barolosauce, dazu Gemüse und Kartoffeln	26,50

Pesce/Fisch

Schwertfisch vom Grill, verfeinert mit Orange-Zitronen-Minze-Vinaigrette, dazu frisches Marktgemüse	28,50
--	-------