

RISTORANTE GIOTTO

CUCINA ITALIANA

SUPPE

ITALIENISCHE SUPPEN
ITALIAN SOUPS

Kürbiscremesuppe

€ 7,50

Samtige Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Sahne, feinen Kräutern und einem Hauch Muskat. Serviert mit knusprigem Brot.

Pumpkin Cream Soup

€ 7,50

Velvety pumpkin cream soup, refined with cream, delicate herbs and a hint of nutmeg. Served with crusty bread.

PASTA

TRADITIONELLE ITALIENISCHE PASTA
TRADITIONAL ITALIAN PASTA

Penne mit grünen Bohnen in Tomatensoße

€ 19,50

Penne mit frischen grünen Bohnen in einer hausgemachten, aromatischen Tomatensoße, verfeinert mit Knoblauch, Basilikum und einem Hauch Olivenöl. Serviert mit frisch geriebenem Parmesan.

Penne with green beans in tomato sauce

€ 19,50

Penne with fresh green beans in a homemade, flavorful tomato sauce, refined with garlic, basil and a touch of olive oil. Served with freshly grated Parmesan.

RISOTTO

CREMIGER ITALIENISCHER REISGENUSS
CREAMY ITALIAN RICE DELIGHT

Risotto mit isländischen Muscheln, Fleisch und Steinpilzen

€ 22,50

Cremiges Risotto mit isländischen Muscheln, zartem Fleisch und feinen Steinpilzen, verfeinert mit Weißwein, frischen Kräutern und Parmaschinken. Ein harmonisches Zusammenspiel aus Meer und Erde.

Risotto with Icelandic shellfish, meat and porcini mushrooms

€ 22,50

Creamy risotto with Icelandic shellfish, tender meat and fine porcini mushrooms, refined with white wine, fresh herbs and Parma ham. A harmonious combination of sea and land.

PESCE

FISCHSPEZIALITÄT
FISH SPECIALITY

Gebratener Zanderfilet

€ 26,50

Zart gebratenes Zanderfilet auf einem Bett aus frischem Brokkoli, serviert mit Beilage Tagliatelle und knackigem Brokkoli, abgerundet mit einer feinen Zitronen-Weißweinsauce und frischen Kräutern.

Pan-fried pikeperch fillet

€ 26,50

Tender pan-fried pikeperch fillet on a bed of fresh broccoli, served with tagliatelle and crisp broccoli, complemented by a delicate lemon white wine sauce and fresh herbs.

DESSERT

HAUSGEMACHTE SÜSSE VERSUCHUNG
HOMEMADE SWEET TEMPTATION

Porta de la Nonna

€ 7,90

Ein traditionelles Dessert nach Art der Nonna. Feine Schichten aus Biskuit, Mascarponecreme und aromatischem Kaffee, verfeinert mit Kakao und einem Hauch Amaretto.

Porta de la Nonna

€ 7,90

A traditional dessert in the style of Nonna. Delicate layers of sponge cake, mascarpone cream and aromatic coffee, refined with cocoa and a hint of amaretto.

BUON APPETITO