

*Menu Zefiro Ristorante*  
*Die Chefköchin Natalia Jagelli empfiehlt*

**ANTIPASTI**

**TARTARE VOM RIND NACH ART DES HAUSES ZEFIRO, MIT FEINEN RADIESCHEN, TRÜFFELÖL UND CITRONETTE 11,50**

**FRISCHES CARPACCIO VOM RIND MIT RUCOLA, PARMESANRASPELN, GERÖSTETEN MANDELN UND HAUSGEMACHTER CITRONETTE ODER TRÜFFELÖL 11,50**

**LAVAGNA VEGETARIANA, ANTIPASTOPLATTE VEGETARISCHER ART MIT VERSCHIEDENEM KÄSE, GEMÜSEPHANTASIE UND GERÖSTETEM BROT MIT RICHERERBSENCREME, ROSMARIN**

**UND BESTEM OLIVENÖL 13,50**

**GRAN PIATTO DI AFFETTATI, ANTIPASTOPLATTE MIT ORIGINAL ITALIENISCHEM AUFSCHNITT, GETROCKNETEN TOMATEN, DELIKATEM ITALIENISCHEM SCHAFSKÄSE UND KLEINEN BRUSCHETTINE MIT OLIVENPESTO 13,50**

**TARTARE DI TONNO, FRISCHES THUNFISCHTARTARE AUF KRÄUTERSALAT MIT EINEM AVOCADO- MANGO- CONCASSE 12,50**

**GAZPACHO, KALTE TOMATEN- GURKENSUPPE, SERVIERT MIT GERÖSTETEM BROT, GEKOCHTEM EI, GURKEN-MINZE-SALAT UND CREME FRAICHE 7,50**

## EXTRAS

INSALATONA MISTA, GROßER GEMISCHTER  
SALAT MIT GEGRILTEM GEMÜSE, GEKOCHTER  
ROTER BEETE UND SESAMKÖRNERN 10,50

INSALATA CAPRINO, KNACKIG FRISCHER  
SALAT MIT RUCOLA, RADIESCHEN, BIRNEN,  
GEBACKENEM ZIEGENKÄSE UND  
VERSCHIEDENEM KOMPOTT 10,50

*Liebe Gäste, wir entschuldigen uns für eventuell längere  
Wartezeiten, die Küche arbeitet express mit frischen Zutaten nur für  
Sie.*

*Bitte beachten Sie, wir akzeptieren nur Barzahlung oder  
Kartenzahlung ab 70,00 €*

## PRIMI

SPAGHETTI AL RAGÙ, AUSGEZEICHNETE FRISCHE  
(BOLOGNESESAUCE) NACH FAMILIENREZEPT 11,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO, HAUSGEMACHTE  
PASTA IN PARMESANCREME, MIT FRISCHEM  
TRÜFFEL AUS UMBRIEN 14,50

FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE, UNTER  
DER SONNE SARDINIENS GETROCKNETE  
HARTWEIZENKÖRNER MIT SOMMERLICH LEICHTEN  
MEERESFRÜCHTEN UND TOMATEN DEL PIENNOLO  
D.O.P. 13,50

GARGANELLI ALLA GHIOTTONA, FRISCHE  
HAUSGEMACHTE KURZE PASTA, VERMISCHT MIT  
EINEM SALAT AUS FRISCHEN TOMATEN CONCASSE,  
VIEL BASILIKUM, PORREE UND PARMESAN,  
AROMATISIERT MIT BROTKRÜMEL UND KAPEREN (FÜR  
HEISSE TAGE, LAUWARMES GERICHT) 11,50

TORTELLONI GEFÜLLT, SERVIERT IN EINEM  
HAUSGEMACHTEM,  
SCHMACKHAFTEN PESTO AUS CASHEWKERNEN,  
ZITRONENZEST UND SALBEI 12,50

VERMICELLI TRAFILATI AL BRONZO, DURCH  
BRONZE GEZOGENE PASTA IN EINEM ROTE-BEETE-  
PESTO, SERVIERT MIT BABYSPINAT UND EINEM  
TARTARE VON JACOBSMUSCHELN IN  
ORANGENDUFT 13,50

## SECONDI TERRA

### TAGLIATA CLASSICA

ROSA ANGEBRATENES, NACH FLORENTINER ART  
AUFGESCHNITTENES RUMPSTEAK, AUF  
WIESENSALAT MIT RUCOLA, PARMESANRASPEL,  
BALSAMICOCREME UND KIRSCHTOMATEN 16,50

### TAGLIATA TARTUFO

ROSA ANGEBRATENES, NACH FLORENTINER ART  
AUFGESCHNITTENES RUMPSTEAK, AUF WIESENSALAT  
MIT RUCOLA, PARMESANRASPELN,  
BALSAMICOCREME UND KIRSCHTOMATEN, MIT  
FRISCHEM, SCHWARZEM TRÜFFEL AUS UMBRIEN 18,50

## SECONDI DI MARE

HAUSGEMACHTER BURGER VON FRISCHEM  
THUNFISCH NACH GEHEIMEN REZEPT, SERVIERT MIT  
MINI BUNS, KARAMELLISIERTEN KIRSCHTOMATEN  
UND FRITTIERTER KOCHBANANE, FRISCHER  
AVOCADOSAUCE, AN KRÄUTERSALAT MIT SESAM  
UND LIEBE 18,50

## DOLCI

WARMES SCHOKOTÖRTCHEN MIT  
FLÜSSIGEM HERZ UND VANILLEEIS 5,50

TARTE TATIN, KLEINES KÜCHLEIN MIT  
KARAMELLISIERTEN ÄPFELN, SERVIERT MIT  
VANILLEEIS UND SAHNE 6,00

HAUSGEMACHTES SORBET  
VON FRISCHER MANGO UND MINZE IN  
PROSECCO GEKOCHT 6,50

... ODER EIN COCKTAIL AFTER-DINER 8,50

*Liebe Gäste, wir entschuldigen uns für eventuell längere  
Wartezeiten, die Küche arbeitet express mit frischen Zutaten nur für  
Sie.*

*Bitte beachten Sie, wir akzeptieren nur Barzahlung oder  
Kartenzahlung ab 70,00 €*