

# MENÜ

---



## MENÜ I

CAPONAT DI MELANZONE  
SPINAT SALAT MIT CHAMPINGNON, PARMESAN UND (MIT ODR OHNE) BAUCHSPECK  
RINDER CARPACCIO  
OKTOPUS CARPACCIO

HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE TORTELLI  
HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT FLEISCHRAGOUT

GEMISCHTES DESSERT

27 EURO PRO PERSON

## MENÜ II

CAPONAT DI MELANZONE  
SPINAT SALAT MIT CHAMPINGNON, PARMESAN UND (MIT ODR OHNE) BAUCHSPECK  
FOCACCIA MIT TOMATENSOÛE UND OLIVEN  
FOCACCIA MIT SALZ UND ROSMARIN

VOLLKORN LINGUINE MIT MANGOLD, SARDELLEN UND PECORINO  
HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT FLEISCHRAGOUT

ODER

PULPO VOM GRILL MIT BROKKOLI CREME

GEMISCHTES DESSERT

33 EURO PRO PERSON

## MENÜ III

GEBRATENE SCHWEINEBAUCH MIT RADICCHIO IN ROTWEINSOÛE  
CAPONAT DI MELANZONE  
BABY CALAMARI MIT KICHERERBSEN CREME

HAUSGEMACHTE TORTELLI MIT KÜRBIS UND KNUSPRIGER AMARETTO IN PARMESAN SOÛE

ODER

DORADENFILET „ALLA LIVORNESE“ (TOMATENSOÛE, KAPERN, OLIVEN UND KARTOFFELN)  
RINDERTAGLIATA MIT SORTIERT SEASONGEMÜSE

GEMISCHTES DESSERT

38 EURO PRO PERSON

---

**FRATELLI LA BIONDA**

INH. FELICE CALIOLO . BERGMANNSTRASSE 31 . 10961 BERLIN . FON 030. 63 901770. INFO@FRATELLILABIONDA.DE