

# **La Grappa** by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

## *Liebe Gäste*

*Lassen Sie Sich für einige Stunden in die kulinarische Welt des La Grappa entführen und genießen Sie.*

*Meine Mitarbeiter und ich freuen uns Sie als Gast im La Grappa begrüßen zu dürfen.*

*Ihr Rino Frattesi e il Team*

### *Business - Menü*

*Don 11:30 - 14:30 Uhr*

*Menü Emilia in 4 Gängen*

*€ 49,00 p.P., inkl. Weine € 72,00 p.P.*

*Garantiert in einer Stunde genossen.*

*Vegetarisch, Fisch oder Fleisch*

### *Menü Überraschung*

*Menü Nonno Ezio in 6 Gängen*

*Eine Reue der letzten 40 Jahre unsere Überraschungs-Menüs*

*€ 88,00 p.P., inkl. Weine € 158,00 p.P.*

*Ab 2 Personen*

### *Gnocchi Time*

*22:00 - 23:15: Gnocchi Giuliano & 0,2l*

*Vino della Casa Rosso € 22,00*

# La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

## Antipasti Freddi

*Carpaccio di Finocchio e Parmigiano*

*Carpaccio von Fenchel mit Parmesan \* Carpaccio of Fennel with Parmesan*

€ 15,00

*Noci di cappasante e Sedano*

*Marinierte Jakobsmuscheln \* Marinated Scallops*

€ 18,00

*Vitello Tartufato*

*Unsere Visitenkarte der kalten Vorspeisen*

€ 19,00

*Carpaccio Rossini*

*Carpaccio Original mit Gänseleberterrine \* Carpaccio Original with Goose Liver*

€ 24,00

*Astaco con Aioli*

*Hummersalat mit Aioli \* Lobster Salad with Aioli*

€ 29,00

## Insalate

*Insalata Italiana*

*Gemischter Salat nach ital. Art \* Salat Italian Style*

*Mit Pilzen \* With Mushrooms*

€ 13,00

*Mit Gambas \* With Crayfish*

€ 16,00

*Nach Jägerart \* Hunter's Style*

€ 18,00

# La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

## Antipasti Caldi

*Carpaccio di Zucchini*

*Carpaccio von Zucchini \* Carpaccio of Carciofi*

€ 15,00

*Risotto alla Crema di Porcino*

*Risotto mit Steinpilzcreme \* Risotto with Porcini Cream*

€ 15,00

*Carpaccio di Tonno alla Crema di Carciofi*

*Carpaccio vom Thunfisch \* Carpaccio of Tuna*

€ 18,00

*Carpaccio di Salmone con Salsa di Patate*

*Lachs-Carpaccio auf Kartoffelsauce \* Carpaccio of Salmon on Potatoe Sauce*

€ 18,00

*Carpaccio di Manzo alla Crema di Tartufo Bianco*

*Carpaccio auf weisser Trüffelcreme \* Carpaccio with white Truffel Sauce*

€ 23,00

## Creme & Zuppa

*Crema di Porcino*

*Steinpilzcreme \* Cream of Mushrooms*

€ 12,00

*Crema di Aragosta*

*Langustencreme \* Cream of Rocklobster*

€ 14,00

*Zuppa di Lenticchie con Scampi*

*Linsensuppe mit Gambas \* Soup of Lentils with Prawns*

€ 18,00

# La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

## Eviva la Pasta

### Spaghetti Sofian

*Spaghetti mit Gambas \* Spaghetti with King Prawns*

€ 16,00

### Caramelle Speck

*Cannelloni mit Tiroler Schinken \* Home made noodles with bacon*

€ 18,00

### Gnocchi Giuliano

*Gnocchi mit Trüffel Sauce \* Gnocchi with Truffle Sauce*

€ 19,00

## Pesce

### Sinfonia di Pesce Romina

*Sinfonie vom Fisch \* Symphony of Fish*

€ 39,00

### Scampi Noemi

*Gambas auf Datteltomatenmousse \* King Prawns on Mousse of Tomato*

€ 39,00

### Rombo Valeria

*Steinbutt auf Seeigelmark \* Turbot with Sea-Urchin Mousse*

€ 42,00

### Spigola Nonna Ada

*Wolfsbarsch auf Safran-Fenchel-Sauce \* Fried Sea Perck with Saffran-Fennel-Sauce*

€ 42,00

# La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

## Carne

### *Faraona alla Pommery*

*Perlhuhn auf Pommery-Senf-Sauce \* Guinea Fowl*

€ 35,00

### *Agnello Siciliane*

*Chops vom Lammcaree \* Chops of Lamb*

€ 39,00

### *Filetto di Bisonte*

*Bison für Feinschmecker \* Bison of Gastronomer*

€ 48,00

## Dessert

### *Tris di Sorbetti Fabio*

*Palette von Sorbets \* Selection of Sherbets*

€ 11,00

### *Panna Cotta Patrizia*

*Panna Cotta auf marinierten Beeren \* Panna cotta with marinated wild Berries*

€ 12,00

### *Tris di Mousse Mara*

*Dreierlei Mousse \* Three different sort of Mousse*

€ 12,00

### *Dessert Creazione Marc*

*Anwahl unserer Desserts auf Frucht-püree-Spiegel \* Selection of our Desserts  
on a Mirror of Fruit-Sauce*

€ 15,00