

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„**Sopressa Crucolo & Asiago**“ Premium Salami aus dem Trentino mit Asiago D.O.P. und süß-scharfen Mostardfrüchten aus dem Piemont
(G, M) € 14,00

„**Prosciutto Crudo Crucolo**“ zwölf Monate gereifter Prosciutto Crudo aus dem Trentino mit Grana D.O.P. von Lucio Stefani aus dem Veneto und Oliven
(G) € 14,20

„**Formaggio**“ Käsevariation mit Gorgonzola Dolce D.O.P. von der Latteria Sociale di Cameri aus dem Piemont, Grana Padano D.O.P., Asiago Pressato D.O.P. und La Gondola „Bastardo“ von Lucio Stefani aus dem Veneto, Pecorino Toscano Stagionato D.O.P. von der Latteria Salcis und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna
(G, M) € 14,30

Porchetta & La Gondola (Chefempfehlung!!!!)
Gegrillter, mit Kräutern gewürzter Schweinebraten von der Salumeria di Monte San Savino aus der Toskana, mit Riesenkapernbeeren und La Gondola Käse aus dem Veneto
(G) € 14,50

SPEZEREI-Teller-Spezial
Eine aktuelle Auswahl unserer besten Salumi-, Käse- und Antipasti-Delikatessen
(G) € 14,50

venezianische Eintopf spezialität

„**Salsiccia in Rosso**“ (Chefempfehlung!) klassischer, venezianischer Eintopf aus dem Sestiere Cannaregio mit gebratenen Salssicia fresca-Stücken, weißen Bohnen und Sellerie, geschmort in einer Sauce aus San Marzano-Tomaten und Refosco, verfeinert mit Fleur de Sel aus Piran und nativem Bio-Olivenöl „Viride“ aus der Toskana € 16,50
(L, O)

pasta spezialitäten mit hausgemachten fusilli

„**Finocchietto e Selvatico**“ mit einem traditionellen Pesto aus sizilianischem Wildfenchel und sizil. Salbei, verfeinert mit sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos € 15,00
(A, C, G)

„**Peperoncini**“ mit einem traditionellen Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, apulischem nativem Olivenöl „La Masseria“, Peperoncini, Oregano, Rosmarin, Mandeln, rosa Himalaya-Salz und Cubeben-Pfeffer (Scharf!) € 15,00
(A, C, G)

„**Salametti**“ mit einem Sugo aus in Malvasia geschmorter, faschierter Schinkensalami in Tomatensauce, verfeinert mit Balsamico Bianco und nativem Olivenöl „Bianchera/Belica“ von Fior Rosso aus Triest € 16,00
(A, C, G, L, O)

„**Ragu ai Gondolieri**“ mit klassischem, venezianischen Fleischragout, verfeinert mit Refosco, Balsamico di Modena und nativem Olivenöl „Bianchera/Belica“ von Fior Rosso aus Triest € 16,00
(A, C, G, L, O)

Beim Teilen von Speisen verrechnen wir für jedes weitere Gedeck € 1,00 (Ausnahme Kinder).

