

# Wilmas Empfehlung

## Antipasti/ Vorspeise

**Traditionelle Bruschetta<sup>A</sup>** nach italienischer Art mit Concassé von Tomaten, Kräuter und Knoblauchöl

**Rindercarpaccio** dekoriert mit Balsamico-creme, Rucola und Parmesan<sup>G</sup>

und auf Wunsch mit frisch gehobeltem Trüffel dekoriert mit Balsamico-creme, Rucola und Parmesan<sup>G</sup>

**Vitello Tonnato<sup>C,D,G</sup>** dünnaufgeschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcremesauce

## Pasta/Nudelgerichte

**Tagliatelle<sup>A</sup> Wilma** mit Salsiccia und roten Zwiebeln in Safran-Sahnesauce<sup>G</sup>

**Tagliolini<sup>A</sup> mit frisch gehobeltem Trüffel**

**Paccheri<sup>A</sup> nach Art des Hauses**

mit Salsiccia (it. Wurst), Oliven<sup>G</sup> in leichter Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce

**Ravioloni<sup>A</sup> mit Ricotta<sup>G</sup>-Spinatfüllung** in Butter<sup>G</sup>- und Salbeisauce

**Tortelloni<sup>A</sup> mit Steinpilzfüllung** in Trüffelcremesauce dekoriert mit Rucola und Parmesan<sup>G</sup>

und auf Wunsch mit frischem Trüffel

**Tortelacci<sup>A</sup> mit Lachsfüllung<sup>D</sup>** mit Kräutern in einer frischen leichten Tomatenstückchensauce

**Linguine<sup>A</sup> allo scoglio<sup>D,N</sup>** mit Venus-Muscheln, Miesmuscheln, Calamari und Riesengarnelen

**Spaghetti<sup>A</sup> aglio olio e peperoncino** mit Riesengarnelen<sup>D,N</sup>

## Carne - Fleischgerichte

**Saltimbocca<sup>A</sup> „alla romana“**

Kalbsscaloppina mit Parmaschinken<sup>3,4</sup> in Butter<sup>G</sup>-Salbeisauce dazu Rosmarienkartoffeln und Gemüse

**Rumpsteak gegrillt** dazu Rosmarienkartoffeln und Gemüse

und auf Wunsch mit frisch gehobelten Trüffel

## Pesce – Fischgerichte

**Lachsfilet<sup>D</sup> gegrillt** aromatisiert mit Kräuternolivenöl dazu Salzkartoffeln und Gemüse

**Doradefilet<sup>D</sup> gegrillt** dazu Salzkartoffeln und Gemüse

**Wolfsbarschfilet<sup>D</sup> gegrillt** dazu Salzkartoffeln und Gemüse