

# V TRATTORIA VIVALDI

## Valentinstag Menü

### Menü Fleisch



#### **Antipasto d'Amore Carne**

Zartes Piemonteser Rinder-Roastbeef mit gegrillten Pilzen der Saison, hausgemachte Trüffel-Mayonnaise mit Kirschtomaten und Parmesansplitter

#### **Cuori di Ravioli dello Chef con Vitello toscana**

Handgemachte Herz Ravioli vom Chef gefüllt mit frischer Ricotta aus Süditalien mit Kalbsfleischfilet aus der Toskana

#### **Tagliata di Manzo con Crema Tartufata**

Rinderfiletmedaillons an frischer Trüffelcreme dazu Rosmarin Kartoffeln

#### **Dessert del Amore**

Hausgemachtes Pistazien-Erdbeer-Tiramisú

Preis p.P. 60€

*Optionale Weinbegleitung: 30 €*

# V TRATTORIA VIVALDI

## Valentinstag Menü

### Menü Fisch



#### **Antipasto d'Amore Pesce**

Burrata Mozzarella aus Apulien auf einem Rucola Bett mit gegrillten Jakobsmuscheln und Mango

#### **Tagliolini con Gamberi rossi al Pesto di Pistacchio di Bronte e Burrata**

Hausgemachte feine Tagliolini Pasta an Pistazien Pesto, rote Wild-Scampi (geschält) mit Datterino Kirschtomaten und Burrata Stracciatella

#### **Pesce Branzino al Limone e timo**

Frisch filetiertes Wolfsbarsch-Filet gegrillt beträufelt mit Thymian-Zitronen-Sauce, wilder Brokkoli und Grillgemüse

#### **Dessert del Amore**

Hausgemachtes Pistazien-Erdbeer-Tiramisú oder

Preis p.P. 60€

*Optionale Weinbegleitung: 30 €*

Das *Vivaldi* Team wünscht Guten Appetit!

*Bei speziellen Wünschen & Konstellationen, sprechen Sie uns einfach an. Gerne bieten wir Ihnen eine vegetarische o. glutenfreie Alternative an. Ihre Familie Blancone!*

# V TRATTORIA VIVALDI

## Valentinstag Menü



### Menü Vegetarisch

#### **Antipasto d'Amore**

Burrata Mozzarella mit marinierten wildem Brokkoli mit hausgemachtem Pesto beträufelt und Kirschtomaten

#### **Cuori di Ravioli dello Chef con San Marzano, Tartufo**

Handgemachte Herz Ravioli vom Chef gefüllt mit frischer Ricotta aus Süditalien mit San Marzano Tomatensoße und Trüffel mit Parmesan

#### **Tortino di Gateau di Patate ripieno con Scamorza e funghi Procini**

Hausgemachtes Kartoffel-Gateau gefüllt mit frischen Steinpilzen und Scamorza Käse aus Süditalien auf einer Avocado Mousse

#### **Dessert del Amore**

Hausgemachtes Pistazien-Erdbeer-Tiramisú

Das *Vivaldi* Team wünscht Guten Appetit!

Preis p.P. 55€

*Optionale Weinbegleitung: 30 €*