

MENÜ



MENÜ I

TOSKANISCHER BROT SALAT MIT ROTEM ZWIEBEL, GÜRKCHEN, TOMATEN
AUBERGINEN CAPONATA AUF SIZILIANISCHER ART
RINDER CARPACCIO
OKTOPUS CARPACCIO

FRISCHE TAGLIATELLE MIT FLEISCHRAGOUT DES TAGES
HAUSGEMACHTE TORTELLI MIT MANGOLD UND RICOTTA IN PARMESAN SOÛE

DESSERT GEMISCHT

26 EURO PRO PERSON

MENÜ II

SPINAT SALAT MIT SPECK UN CHAMPIGNONS
AUBERGINENCAPONATA AUF SIZILIANISCHER ART
RINDER CARPACCIO
OKTOPUS CARPACCIO

FRISCHE TAGLIATELLE MIT FLEISCHRAGOUT DES TAGES
HAUSGEMACHTE TORTELLI MIT MANGOLD UND RICOTTA IN PARMESANSOÛE

RINDER TAGLIATA MIT ROSMARIN KARTOFFELN
DORADENFILET "ALL' ISOLANA" IN WEIßWEINSOÛE MIT ROTEM ZWIEBELN UND
KIRSCHTOMATEN

DESSERT GEMISCHT

32 EURO PRO PERSON

MENÜ III

TOSKANISCHE BROT SALAT MIT ROTEM ZWIEBELN, GÜRKCHEN, TOMATEN
TUNFISCH CARPACCIO
RINDER CARPACCIO
AUBERGINEN CAPONATA

HAUSGEMACHTE TORTELLI MIT KÜRBIS UND KNUSPRIGER AMARETTO IN PARMESAN SOÛE
FRISCHE TAGLIATELLE MIT FLEISCHRAGOUT DES TAGES

ROASTBEEF MIT ROSMARIN KARTOFFELN
GEGRILLTE OKTOPUS AUF SEASONGEMÜSE

DESSERT GEMISCHT

36 EURO PRO PERSON

FRATELLI LA BIONDA

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

MENÜ



WEIHNACHTSMENÜ

AUBERGINEN CAPONATA AUF SIZILIANISCHER ART
SPINAT SALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
GEBRATENE CALAMARI AUF KICHERERBSEN PÜREE

HAUSGEMACHTE TORTELLI MIT STEINPILZEN IN BUTTERSOÛE
FRISCHE TAGLIATELLE MIT FLEISCHRAGOUT DES TAGES

RIND BOURGIGNON MIT POLENTA
STOCKFISCH NACH LIVORNISCHE ART

DESSERT GEMISCHT

35 EURO PRO PERSON