



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

TAGESKARTE

ZUPPA DI GALLINACI

Sommerliches Pfifferlingsrahmsüppchen
Parmesan Croutons
4,80 €

INSALATA CESARE

Sommerlicher "Caesar Salad" // Hähnchenbrustfilet,
Eisberg // Römersalat // Gurke // Cherrytomaten & Croutons
an Caesar Dressing mit gehobelten Parmesano
12,50 €

CARPACCIO TARTUFATO

Vorspeisenspezialität!
Carpaccio vom Rinderfilet // Steinpilze // schwarzer Alba Trüffel
wilder Rucola // geröstetes Knoblauchbrot
12,50 €

TAGLIATELLE ALLA PRINCIPESSA

Die ersten Pfifferlinge aus den Abruzzen sind da!
Bandnudeln // Pfifferlingen // Knoblauch //
getrocknete Tomate // Creme Fraiche // Rucaolaspitzen
14,50 €

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI

Empfehlung vom Küchenchef!
Kerniges Rinderfilet 200 gr. vom Lavasteingrill
frische Steinpilze // Kartoffelchips // Demi Glace
28,50 €

CREMA MASCARPONE CON FRAGOLE

Erdbeeren mit Mascarponecreme & Minze
5,50 €

Aperitivo Classico

MARTINI SPRIZZ

Leichter, spritziger Sommeraperitif
Martini Fierro // Tonic // Minze
0,2l 5,50 €

CRODINO

Alkoholfreier frischer Sommer Aperitiv
0,1l 4,50 €

Unsere korrespondierende
Weinempfehlung von der Cantina Cornaro

Weißwein

2020 ER BREZZA IGT

Cantina Lungarotti * Umbrien
helles strohgelb mit grünlichen Reflexen,
halbtrocken, frisch, duftig, lebhaft mit feiner Säure,
0,2l Karaffe 8,00 € // 0,75l Flasche 22,50 €

Rotwein

2016 ER IL BRUCIATO BOLGHERI

Cantina Antinori * Toscana
Barrique 7 Monate - Gute Struktur, weiche Tanine,
fruchtiges Bouquet mit zarten Holztonen
0,75l Flasche 54,00 €

Rose´Wein

2020 ER CALAFURIA ROSE´

100% Negroamaro Salento IGT
Bouquet von Pink Grapefruit, Pfirsichen, leicht & fruchtig
0,2l Karaffe 10,50 € // 0,75l Flasche 30,00 €