

# Ai Pero

TRATTORIA ENOTECA



## ANTIPASTI | VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO SALSA AL TONNO, KAPERI

Rosa gegartes Kalbsfleisch auf Thunfischsauce mit Kapernäpfeln und Petersilienblättern

17,00€

### PESCE CRUDO FILETTO DI BRANZINO MARINATO CON LIMONE

Roh mariniertes Wolfsbarschfilet mit Chili, Zitrone, Basilikum & Birne

17,00€

### CAPRESE

Gezupfter Büffelmozzarella & bunte Tomaten mit Basilikum und krossen Brotchips

12,00€

### CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO, PINOLI, CROSTINI

Rindercarpaccio aus dem Filet mit Rucola., gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und krossen Brotchips

17,00€

### FRITTO MISTO

Frittiertes Firsche, Meeresfrüchte und Gemüse mit hausgemachter Aliolo

15,00€

### BRUSCHETTA AGLIO, BASILICO, POMODORINI

Knoblauch & Basilikum-marinierte Tomatenstückchen auf geröstetem Focaccia

3€/Stück

### INSALATA MISTA PEPERONI, MANDORLE, POMODORINI

Junge Blattsalate mit unserem Birnen-Thymian Hausdressing, Paprikawürfel, gerösteten Mandeln, Kirschtomaten und Croutons

12,00€

### ANTIPASTI MISTI

Antipastiteller für zwei, unser Vorspeisenhighlight zum Teilen

26,00€

## ZUPPE | SUPPE

### ZUPPA AL PARMIGIANO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Parmesansuppe mit Grillgemüse

11,00€

### ZUPPA DI PESCE

Mit Meeresfrüchten, Fisch, Safran, geröstetem Focaccia und Aliolio

15,00€

## PRIMI PIATTI | PASTA | NUDELN

klein

groß

### LINGUINE AGLIO E OLIO

Mit leicht geröstetem Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

8,00€

12,00€

### LINGUINE ALLA BOLOGNESE

mit reichhaltiger Bolognesesauce und gehobeltem Parmesan

11,00€

15,00€

### LINGUINE ALLE VONGOLE

mit Venusmuscheln und getrockneten Tomaten in Knoblauch Weißweinsud

12,00€

16,00€

### TROFIE ALLA CARBONARA

mit krossen Guanciale, Pecorino und Ei

12,00€

16,00€

### TROFIE AL PESTO

mit Pistazien-Rucola Pesto getoppt mit gehobeltem Parmesan

14,00€

18,00€

### ORECCHIETTE, PERE, BELGA, GRUVIERA „AI PERO“

mit gerösteter Salsiccia, pochiertes Brine und Chicorée

12,00€

16,00€

### ORECCHIETTE, STRACCIATI DI MANZO, RUCOLA

in Bratensauce mit Rinderstreifen, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

15,00€

19,00€

### FREGOLA TOSTATA

mit Tyhmianschaum, Ofensellerie und wildem Brokkoli

13,00€

17,00€

### RISOTTO SALSA MIMOLETTE, CARDONCELLO

mit Mimolettesauce und sautierten Kräuterseitlingen

19,00€

23,00€

## PIZZA

### PIZZA MARGHERITA

der Klassiker mit Tomatensauce und geriebenem Mozzarella

7,00€

### PIZZA CAPRESE

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

9,00€

### PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI

mit gekochtem Rosmarinschinken und Champignons

13,00€

### PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Taleggio, Parmesan, Büffelmozzarella, Scamorza

12,00€

### PIZZA CALABRESE

die scharfe mit Salami Calabrese & Nduja

13,00€

### PIZZA SALAME

die milde mit Spinata Romana und Fenchelsalami

9,00€

### PIZZA FRUTTI DI MARE

mit Oktopus, Black Tiger Garnele, Sepiatuben und Weißfisch

16,00€

### PIZZA PARMA

mit luftgetrocknetem Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan

16,00€

### PIZZA AI PERO

mit würziger Fenchelsalsiccia und Birnenspalten

13,00€





## SECONDI PIATTI | HAUPTGÄNGE

Egal ob aus dem Meer oder von der Weide.

Wähle aus unserer Selektion landestypischer Fisch und Fleischspezialitäten und kombiniere diese nach Herzenslust mit unseren zeitgemäßen Beilagen.

<i>Dorade im Ganzen</i>	ca. 800g	28,00€
<i>Black Tiger Garnelen</i>	9Stk	22,00€
<i>Oktopusarme kross angebraten</i>	250g	24,00€
<i>Tagesfisch</i>		Tagespreis
<i>Saltimbocca</i>		
<i>Kalbsmedaillons mit Salbei in Parmaschinken gewickelt und saftig gegart</i>		22,00€
<i>Dry aged Tafelspitz John Stone</i>	ca. 250g	
<i>der Klassiker der deutschen Küche als kurzgebratenes Steak à la Plancha xy Tage gereift mit leichtem Fettdeckel</i>		19,00€

## FÜR ZWEI:

### FRUTTI DI MARE PLATTE

Bestehend aus gebratenem Oktopus, Garnelen, Sepiatuben, Vongole, Wolfsbarschfilet 75,00€

### BISTECCA ALLA FLORENTINA VOM CHIANINA RIND 1KG

80,00€

Der Klassiker der italienischen Metzgerkunst aus dem Rinderrücken der dir einen grandiosen Filet und Rumsteakanteil bietet.

#### Beilagen: je 5€

Sautierte Kräuterseitlinge  
Ofensellerie & Wilder Brokkoli  
Karamellisierte Chicorée mit Birnenscheiben  
Caponata  
Grillpaprika  
Cremiges Risotto  
Fregola Tostata Risotto  
Patatine Fritte  
Beilagensalat

#### Saucen je 2,50€

Alioli  
Gremolata  
Pfeffer Masacrponesauce  
Salzzitronen-Tomaten Sugo  
Thymianschaum  
Mimolettensauce

## DOLCI | DESSERT

### PANNA COTTA ALLA FAVA DI TONCA, ARANCE

Tonkabohnen Panna Cotta, Orangencrème und süß eingelegten Orangen

8,00€

### TIRAMISÙ

Mascarponecrème auf getränkten Panetone mit Kakaopulver

8,00€

### GIANDUJA MOUSSE

mit Birnenkompott, Haselnusscrumble und Hippe

9,00€

### GELATI E SORBET

#### Hausgemachtes Eis und Sorbet

Serviert mit Haselnusscrumble, frischen Beeren & Hippe  
Vanille, Schokolade, Nuss  
Mango, Birne, Erdbeere

je Nocke /3,00€

Bei Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

