# Ristorante Botticelli

Sutelstraße 70, 30659 hannover
+49 511 27018360

KOMPLETTE SPEISEKARTE

## ANTIPASTI

**Panna cotta di asparagi verdi con prosciutto di Parma** — 24,50 €
Grüner Spargel Panna Cotta mit Parmaschinken

**Tonno marinato all'olio di oliva, limone e cipolle** — 25,50 €
Thunfisch in Olivenöl und Zitrone mariniert mit frischen Zwiebelringen

**Polpo scottato su salsa al pane e Concassèe di pomodoro** — 26,50 €
Gebratener Pulpo auf Brot Sauce und Tomaten- Concassèe

**Bruschetta con crema di melanzane, burrata e olio al basilico** VEGETARISCH — 23,50 €
Bruschetta mit Auberginen Creme, Burrata und Basilikum Öl

**Gamberi con panko al prezzemolo su crema di zucchine** — 25,50 €
Scampi mit Petersilien Panko auf Zucchini Creme

**Uova al tegamino su crostino di pane e tartufo nero** VEGETARISCH — 33,00 €
Crostino mit Spiegelei und it. Schwarzen Trüffel

**Bruschette con fontina valdostana e tartufo nero** VEGETARISCH — 33,00 €
Bruschette mit Fontina-Käse aus dem Aostatal und it. Schwarzen Trüffel

**Carpaccio di manzo con parmigiano e tartufo nero** — 33,00 €
Rinder-Carpaccio mit Parmigiano und frische it. schwarzen Trüffel

## ZUPPE

**Crema di carote all' arancia e coriandolo** — 12,50 €
Karotten-Orangen Creme Suppe mit Koriander

**Vellutata di spinaci con crema al gorgonzola e noci** VEGETARISCH — 12,50 €
Spinat Cremesuppe mit Gorgonzola Creme und Walnüsse

## PASTA E RISOTTO

**Ravioli ai porcini in crema di tartufo** VEGETARISCH — **23,50 €**
Steinpilz-Ravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt

**Tagliolini al tartufo nero** VEGETARISCH — **27,50 €**
Tagliolini mit it. Schwarzen Trüffel

**Bavette alla crema di aglio con gamberi e bottarga** — **25,50 €**
Bavette in Knoblauch Creme, Scampi und Bottarga (Meeräschen Rogen)

**Risotto al pomodoro, basilico e burrata** VEGETARISCH — **24,50 €**
Tomaten Risotto mit Basilikum und Burrata

**Ravioli ripieni con coniglio e tartufo in salsa leggera alle verdure** — **25,50 €**
Ravioli mit Kaninchen und Trüffel gefüllt in leichter Gemüse Sauce geschwenkt

**Pasta con ragù di cavolfiore, noci e taleggio** VEGETARISCH — **23,50 €**
Nudeln mit Ragout aus Blumenkohl, Walnüssen und Taleggio Käse

## PESCE

**Trionfo di pesce** — **35,50 €**
Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch

**Medaglioni di coda di rospo avvolti con zucchine e burro alle erbe** — **36,50 €**
Seeteufel, Zucchini Päckchen mit Kräuter Butter

**Rotolini di salmone con farcia di gamberi e salsa al pesto** — **34,50 €**
Lachs Röllchen mit Scampi Farce gefüllt an Pesto Sauce

**Tonno scottato al sesamo nero e panko al limone** — **35,50 €**
Thunfisch in Schwarzen Sesam-Zitronen Panko ummantelt

## CARNE

**Filetto di manzo in crosta di mandorle e salsa ai mirtilli** **45,50 €**
Rinderfilet mit Mandel Kruste und Blaubeere Sauce

**Involtino di vitello con frittata al prezzemolo** **41,50 €**
Kalbs Involtini mit Petersilien Omelette gefüllt

**Filetto di maiale nero calabrese con salsa al mosto d'uva e purè di sedano rapa** **41,50 €**
Italienisches schwarz Schweinefilet mit Traubenmost Sauce und Knollensellerie Püree

**Straccetti di vitello e manzo con pomodori secchi e rucola** **41,50 €**
Geschnetzeltes vom Kalb und Rind mit Rucola, getrocknete Tomaten und Pinienkerne

**Filetto di manzo con tartufo nero saltato al burro** **58,00 €**
Rinderfilet mit in Butter geschwenkten it. schwarzen Trüffel