Trattoria Abbraccio

Hohe Str. 23, 40213 duesseldorf
+4921186323385

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Brodetto di pesce italienische Fischsuppe — 15,00 €
Italian fish soup

Zuppa cremosa di asparagi con crostini — 9,00 €
Spargelcremesuppe mit Crostini

Antipasto misto „Abbraccio“ — 17,00 €
Vorspeiseteller nach Art des Hauses

Bruschetta Tradizionale — 7,00 €

Vitello Tonnato Classico — 16,00 €

Tartare di tonno e avocado — 23,00 €
Thunfisch -Avocado-Tatar, Wildkräutersalat-Bouquet

Carpaccio di manzo — 18,00 €
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan

Caprese di bufala VEGETARISCH — 17,00 €
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamicocreme

Formaggio di capra su carpaccio di barbabietola VEGETARISCH — 16,00 €
lauwarmer Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio, Honig, karamellisierte Walnüße und Waldbeeren

Insalata con fegato di vitello — 18,00 €
Bunter Salat, Kalbsleberstreifen, Apfelscheiben, Parmesanflocken

Insalata „Vista sul Mare“ — 21,00 €
Salatbouquet mit gebratenen Edelfischen

PASTA / RISOTTO

Pappardelle mit getrüffelte Kalbsragout — **17,00 €**

Tortelloni verdi ripieni di asparagi VEGETARISCH — **18,00 €**
Grüner Tortelloni mit Spargel-Füllung, Salbei-Butter und Parmesanflocken

Fiocchetti mit Birnen-Ricottafüllung VEGETARISCH — **17,00 €**
in Taleggiocreme, Rucola, Waldbeeren, Nüße

Fettuccine al salmone e pesto rosso — **19,00 €**
mit Lachs, Zucchini und Rote Pesto

Risotto con calamaretti, zucchini e zafferano — **21,00 €**
mit Baby Calamari, Zucchini und Safran

Linguine „That's Amore" — **24,00 €**
mit Pistazien-Pesto und rosa gebratene Thunfisch-Tranchen

CARNE / FLEISCH

Nodino di vitello al burro e salvia — **33,00 €**
Kalbskotelett in Salbei-Butter

Bistecca di manzo al pepe verde — **32,00 €**
Roastbeef mit grüner Pfeffersauce

Scaloppine al limone — **31,00 €**
Zitronen Schnitzelchen natur mit Parmesan-Risotto

Ashley Carré d'agnello alle erbe — **36,00 €**
Lammkarree mit Kräutern

Fegato di vitello al burro e salvia — **29,00 €**
Kalbsleber in Salbei-Butter

PESCE / FISCH

Filetto di salmone norvegese — **29,00 €**
Norwegisches Lachsfilet in Basilikumsauce

Filetto di orata alla mugnaia — **28,00 €**
Doradenfilet Petersilien-Zitronen-Butter

Grigliata mista di pesce — **32,00 €**
Gemischte gegrillte Fischplatte

Bistecca di tonno — **33,00 €**
Kurz gebratene Thunfischsteak in Sesamkruste

DOLCI-FORMAGGI

Semifreddo all Limoncello VEGETARISCH — **8,00 €**
Halbgefrorenes mit Mandeln

Fragole fresche tedesche VEGETARISCH — **8,00 €**
Frische deutsche Erdbeeren mit Vanilleeis

Tortino al cioccolato VEGETARISCH — **9,00 €**
Schokotörtchen mit flüssigem kern und Vanilleeis

Panna cotta ai lamponi VEGETARISCH — **8,00 €**
hausgemachte puddingartiges Dessert mit Himbeersauce

Affogato VEGETARISCH — **6,00 €**
Vanilleeis-Espresso

Tiramisù classico VEGETARISCH — **8,00 €**
hausgemachte Tiramisu

Piatto di formaggi italiani VEGETARISCH — **15,00 €**
Italienische Käseplatte, Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Nüße, Trauben, Quittenmarmelade

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

Carpaccio di manzo — **24,00 €**
Rinderfilet-Carpaccio mit schwarzem Trüffel

Insalata di asparagi VEGETARISCH — **17,00 €**
Spargelsalat grün-weiß mit Cherrytomaten und Stracciatella-Burrata

Asparagi gratinati — **19,00 €**
gratinierte Spargel, Parmaschinken, geriebener Parmesan

Tagliarini al tartufo nero VEGETARISCH — **25,00 €**
mit schwarzem Trüffel im Parmesannest

Pennette con asparagi — **16,00 €**
mit weiß-grünem Spargel, Cherrytomaten, Spargelfond

Asparagi con tartufo di stagione VEGETARISCH — **23,00 €**
Weißer Spargel mit Spiegelei und schwarzen Trüffeln

Tagliata di vitello con asparagi — **36,00 €**
Kalbsrückenschnitte mit weißem Spargel, Rosmarinkartoffeln, zerlassener Butter

Filletto di salmone con asparagi — **32,00 €**
Gebratener Lachsfilet mit weißem Spargel, Rosmarinkartoffeln, zerlassener Butter

DIGESTIVO D'ESTATE

Sgroppino alle fragole — **9,00 €**
Erdbeersorbet, Prosecco, Minze