Vetro Vero

frankfurt

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Burrata di battipaglia VEGETARISCH — **18,00 €**
Burrata, Kirschtomaten, Pesto, Blattsalat & Basilikum

Polpo alla griglia — **28,00 €**
Zart gegrillter Oktopus auf Burrata- Creme & Petersilie

Parmigiana di melanzane VEGETARISCH — **17,00 €**
Gegrillte Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan & Basilikum

Vitello tonnato — **25,00 €**
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Oliven & getrockneten Tomaten

Beef tartare — **32,00 €**
Rindertatar mit klassischer Würzung

PRIMI PASTA

Conchiglioni burrata e tartufo VEGETARISCH — **32,00 €**
Conchiglioni in Trüffelsauce mit cremiger Burrata und frisch gehobeltem schwarzem Trüffel.

Tagliatelle con filetto di manzo e pomodorini — **34,00 €**
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten & Basilikum

Paccheri alla norma VEGETARISCH — **19,00 €**
Paccheri mit geschmorter Aubergine, Ziegenricotta und frischem Basilikum.

Schiaffone VEGETARISCH — **24,00 €**
Frische Pasta mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Pesto und Burrata-Creme.

SECONDI

Filetto di manzo 47,00 €
Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffelpüree & Rotweinsauce

Costata di manzo 44,00 €
Gegrilltes Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln

Costolette di agnello 44,00 €
Lammrippchen mit Pistazienkruste, Ofenkartoffeln & Rotweinsauce

Coscia di pollo con purè al tartufo 39,00 €
Sanft gegarter Hähnchenschenkel mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Branzino mediterraneo 37,00 €
Wolfsbarschfilet mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Kirschtomaten & Basilikum

Gamberi alla griglia 39,00 €
Gegrillte Garnelen mit Fenchel-Orangen-Salat

DOLCI

Tiramisù VEGETARISCH 12,00 €
Hausgemachtes klassisches Tiramisù

Panna cotta al caramello salato VEGETARISCH 11,00 €
Panna-Cotta mit Salzkaramellsauce

Soufflé al pistacchio VEGETARISCH 16,00 €
Pistazien-Soufflé mit Bronte- Pistazien