

La Grappa

& Il Grappino


... *The Italian Culinary Institut
by Rino Frattesi®*

Menü


GRUSS AUS DER KÜCHE

Ingwerschaum mit Flußkrebse

1. GANG VITELLO TONNATO ALLA RINO

 Kalte Kalbfleischscheiben auf Mousse von süßer Paprika
Anthilia Sicilia, Donnafugata, Sicilia (Catarratto, Ansonica)

2. GANG GNOCCHI GIULIANO & CO.

 Hausgemachte Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen
und Mozzarella auf Trüffelcrème
Brut Rose, Conti di Buscareto, Marken

3. GANG SEETEUFEL

 pochiert auf einem Spiegel von kanadischem Wildreis und
Zucchini, angemacht mit Noilly Prat
Pinot Grigio, Tollo, Abruzzen

ODER TRANCHEN VOM QUICKFOOD TENDERLOIN FILET

 *Sedara Sicilia, Donnafugata, Sicilia
(Nero d'Avola, Syrah, Merlot)*

4. GANG DESSERT FANTASIA

 *Dessertwein Moscato, Florio*

4 Gänge inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils
pro Person

€ 72,00

Hiervon spenden wir € 5,00 zugunsten des
KinderPalliativNetzwerk Essen. Sie bekommen
selbstverständlich eine Spendenquittung von uns.



Rino Frattesi

Die besondere italienische Adresse:
Rino Frattesi's La Grappa, ein Begriff
in Nordrhein-Westfalen.

Vor 40 Jahren eröffnete Rino Frattesi sein Restaurant. Und er hatte einen Plan, den er heute noch genauso konsequent verfolgt wie damals: Ein Weinangebot von Weltniveau und eine Küche, in der die italienische Kochkunst perfekt zelebriert wird.

Ciao a presto
Rino

La Grappa

Rellinghauser Straße 4/6 · 45128 Essen

Tel.: 0201 / 231766

Fax: 0201 / 229146

info@la-grappa.de

www.la-grappa.de

Mo. – Fr. 11:30 – 14:30 Uhr
17:30 – 23:30 Uhr
Sa. 17:30 – 23:30 Uhr
So. Ruhetag

