La Grappa by Rino Frattesi®

…..The Italian Culinary Institut

Liebe Gäste

Lassen Sie Sich für einige Stunden in die kulinarische Welt des La Grappa entführen und genießen Sie. Meine Mitarbeiter und ich freuen uns Sie als Gast im La Grappa begrüßen zu dürfen.

Ihr Rino Frattesi e il Team

Business – Menü

Menü in 4 Gängen

Von 11:30 – 14:00 Uhr € 66,00 p.P., inkl. Weine € 98,00 p.P.

Von 18:00 – 21:30 Uhr € 75,00 p.P., inkl. Weine € 110,00 p.P.

Garantiert in einer Stunde genossen.

Menü Überraschung

Menü Nonno Ezio in 6 Gängen

Vom Maitre de Cuisine Alessandro und Maitre de Restaurant Carlo speziell nach Tageseinkauf zusammengestellt.

€ 105,00 p.P., inkl. Weine € 185,00 p.P.

Ab 2 Personen

Die Legende Menü

In Rino Veritas, Die Legende, in Zusammenarbeit mit Collectors Wine World & Dem Champagner Winzer Frerejean Freres

7 Gänge Pasta – Menü begleitet mit Champagnerprobe, 7 Flaschen

Siehe separate Karte

La Grappa by Rino Frattesi®

…..The Italian Culinary Institut

Antipasti Freddi

Carpaccio di Finocchio e Parmiggiano

Carpaccio von Fenchel mit Parmesan * Carpaccio of Fennel with Parmesan

€ 18,00

Noci di cappasante e Sedano

Marinierte Jakobsmuscheln * Marinated Scallops

€ 25,00

Vitello Tartufato

Unsere Visitenkarte der kalten Vorspeisen

€ 39,00

Für 2 Personen

Carpaccio Rossini

Carpaccio Original mit Gänseleberterrine * Carpaccio Original with Goose Liver

€ 29,00

Astaco con Aioli

Hummersalat mit Aioli * Lobster Salad with Aioli

€ 39,00

Insalate

Insalata Italiana

Gemischter Salat nach ital. Art * Salat Italian Style

€ 9,00

Mit Pilzen * With Mushrooms

€ 15,00

Mit Gambas * With Crayfish

€ 21,00

Nach Jägerart * Hunter's Style

€ 22,00

La Grappa *by Rino Frattesi®*

…..The Italian Culinary Institut

Antipasti Caldi

Carpaccio di Zucchini

Carpaccio von Zucchini * Carpaccio of Carciofi

€ 17,00

Risotto alla Crema di Porcino

Risotto mit Steinpilzcreme * Risotto with Porcini Cream

€ 18,00

Carpaccio di Tonno alla Crema di Carciofi

Carpaccio vom Thunfisch * Carpaccio of Tuna

€ 24,00

Carpaccio di Salmone con Salsa di Patate

Lachs-Carpaccio auf Kartoffelsauce * Carpaccio of Salmon on Potatoe Sauce

€ 24,00

Carpaccio di Manzo alla Crema di Tartufo Bianco

Carpaccio auf weisser Trüffelcreme * Carpaccio with white Truffel Sauce

€ 28,00

Creme & Zuppa

Crema di Porcino

Steinpilzcreme * Cream of Mushrooms

€ 14,00

Crema di Aragosta

Langustencreme * Cream of Rocklobster

€ 18,00

Zuppa di Lenticchie con Scampi

Linsensuppe mit Gambas * Soup of Lentils with Prawns

€ 21,00

La Grappa by Rino Frattesi®

…..The Italian Culinary Institut

Evviva la Pasta

Spaghetti Chitarra Mare „Sofian"

Hausgemachte Spaghetti mit Edelfisch * Homemade Spaghetti with Noble Fish

€ 38,00

Caramelle alla Speck

Cannelloni mit Tiroler Schinken * Home made noodles with bacon

€ 22,00

Gnocchi Giuliano

Gnocchi mit Trüffel Sauce * Gnocchi with Truffle Sauce

€ 22,00

Pesce

Sinfonia di Pesce Romina

Sinfonie vom Fisch * Sinfony of Fish

€ 49,00

Scampi Noemi

Gambas auf Datteltomatenmousse * King Prawns on Mousse of Tomato

€ 49,00

Rombo Valeria

Steinbutt auf Seeigelmark * Turbot with Sea-Urchin Mousse

€ 49,00

Spigola Nonna Ada

Wolfsbarsch auf Safran-Fenchel-Sauce * Fried Sea Perck with Saffran-Fennel-Sauce

€ 49,00

La Grappa by Rino Frattesi®

…..The Italian Culinary Institut

Carne

Faraona alla Pommery

Perlhuhn auf Pommery-Senf-Sauce * Guinea Fowl

€ 42,00

Agnello Siciliane

Chops vom Lammcaree * Chops of Lamb

€ 46,00

Filetto di Bisonte

Bison für Feinschmecker * Bison of Gastronomer

€ 58,00

Dessert

Tris di Sorbetti Fabio

Palette von Sorbets * Selection of Sherbets

€ 12,00

Panna Cotta Patrizia

Panna Cotta auf marinierten Beeren * Panna coptta with marinated wild Berries

€ 13,00

Tris di Mousse Mara

Dreierlei Mousse * Three different sort of Mousse

€ 14,00

Dessert Creazione Marc

Auswahl unserer Desserts auf Fruchtpüree-Spiegel * Selection of our Desserts on a Mirror of Fruit-Sauce

€ 17,00

La Grappa by Rino Frattesi®

…..The Italian Culinary Institut

Menü 26. Juni 1978

Das Original

Triologie Carpaccio Originale, Bresaola & Vitello alla Rino

Seeteufel auf Steinpilzschaum

Himbeere auf 40jährigem Balsamicoo

Gnocchi Giuliano (unsere Visizenkarte seit 1978)

Bisonfilet auf Artischokenmuss

Dessert Fantasia La Grappa

Menü € 89,00 p.P.

Grappa Royal (Champenoise mit Blutorange)
Collio Schiopetto (bester Bianco aus dem Friaul)
Decebalo Strologo (bester Rosso aus den Marken)
San Pellegrino & Pana – Espresso & Grappa

Prezzo speciale La Famiglia tutto complete bis Grappa

Menü € 160,00 p.P.

Ciao a tutti, Rino Frattesi e Team

La Grappa by Rino Frattesi®

…..The Italian Culinary Institut

Menü 45 Jahre Grande Finale

Carpaccio Originale mit Malassol Imperiale 30g

Creme di Steinpilze & Scaloppina di coda

Steinbutt auf weissem Trüffel, Cidre Creme mit kanadischem Wildreis

Lamponi mit 40 Jahre altem Aceto Balsamico

Gnocchi Giuliano (unsere Visitenkarte seit 1978)

Agnello alla Siciliana

Tris di Dessert alla Grappa

Menü € 180,00 p.P., ab 2 Pers.

Bevande, alles aus Magnum

Champagner Gosset Brut Grand Reserve
Grand Cru Lagen – 4 Jahre auf der Hefe. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier ergeben diesen Champagner.

Poggio alle Gazze Dell'Orneillaia
Der Poggio ist ein sehr eleganter Sauvignon Blanc mit einer kleinen Beigabe Viognier. Duftet fabelhaft nach Blume, Pfirsich und etwas Minze.

Poggio Al Tesoro Cennetaia Bolgheri
Die Frabe des DOC leuchtet in einem dunklen Purpurrot. Der Duft erinnert an bunte Früchte wie Waldbeereb mit einem Hauch von frischen Kräutern.

Menü inkl. der Weine € 1800,00 für 6 Personen

La Grappa by Rino Frattesi®

…..The Italian Culinary Institut

Die Legende Menü

Bucatini al Caviale

Frerejean Freres Premier Cru Extra Brut

Spaghetti di Avena al Rombo

Frerejean Freres Blanc de Blancs

Ziti con Astaco

Ruinart Rose

Gnocchi Giuliano (unsere Visitenkarte seit 1978)

Frerejean Freres Cuvee des Hussard Vintage 2012

Trecce al San Daniele

Frerejean Freres VV26 Grand Cru

Fagottini al Bisonte

Krug

Ciambelle con Agnello

Cristal Rose

Für 4 Personen: € 3200,00

La Grappa by Rino Frattesi®

…..The Italian Culinary Institut

Bevande

Aperitifi 5cl

Martini 9	€ 7,50
Campari 2, 11	€ 7,50
La Grappa Royal 9	€ 12,50
Portwein Vau Vintage 9	€ 14,00

Sekt & Champagner 0,15l

Rose Brut Conti di Buscareto	€ 9,00
Ferrari Perle	€ 9,50
Franciacorto Rose	€ 15,00
Champagne Gosset Excellence	€ 16,00
Champagne Forget-Brimont Rose	€ 16,00

Ausgesuchte offene Weine 0,2l

Vino della Casa Bianco	€ 8,50
Lugana Sirmione	€ 10,50
Chardonnay Ronco del Gelso	€ 13,00
Russiz Superiore Sauvignon	€ 16,50
Vino della Casa Rosso	€ 8,50
Tre Saggi Talamonti	€ 10,50
Campalliano Vignamato	€ 13,00
Decebalo Strologo	€ 16,50

Bier 0,33l Fl.

Stauder	€ 5,00

Digestivi & Co. 4cl

Averna, Fernet, Ramazzotti, Amaro Nonino 2, 4, 5, 9 ,11, 9	€ 7,00

La Grappa *by Rino Frattesi®*

…..The Italian Culinary Institut

Grappa, Brandy, Cognac & Co. 4cl

Grappa Poli	€ 10,50
Grappa Tosolini	€ 10,50
Grappa Tre Soli Berta	€ 12,00
Vecchia Romagna	€ 9,50
Remy Martin XO	€ 18,00
Hennesy XO	€ 18,00
Whiskey ab	€ 12,00
Calvados ab	€ 12,00
Rum Zacapa XO	€ 18,00

Espresso & Co.

Espresso 4	€ 3,50
Espresso Doppio 4	€ 5,00
Kaffee 4	€ 3,80
Cappuccino 4, D	€ 5,00
Tee mit frischer Pfefferminze 4	€ 6,00

Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna, S. Pelegrino 0,75l Fl.	€ 8,50
Fanta, Cola, Sprite 0,25l 2,4,5,9	€ 5,00
Bitter Lemon, Tonic Water 0,20l Fl. 11	€ 5,00
Bitterino mit Blutorange 0,20l 2,11	€ 7,50

Weitere Weine, Champagner etc. entnehmen Sie bitte unserer großen Weinkarte.
Alle unsere Weine, Sekte und Champagner enthalten Sulfite.

2 = mit Farbstoff; 4 = enthält Koffein; 5 = mit Konservierungsstoff; 9 = enthält Phosphat; 11 = enthält Chinin; D = enthält Milch; G = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

S.PELLEGRINO ACQUA PANNA