

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

Don 11:30 - 14:30 Uhr

Menü Emilia in 4 Gängen

€ 49,00 p.P., inkl. Weine € 72,00 p.P.

Garantiert in einer Stunde genossen.

Vegetarisch, Fisch oder Fleisch

Menü Überraschung

Menü Nonno Ezio in 6 Gängen

Eine Reue der letzten 40 Jahre unsere Überraschungs-Menüs

€ 88,00 p.P., inkl. Weine € 158,00 p.P.

Ab 2 Personen

Gnocchi Time

22:00 - 23:15: Gnocchi Giuliano & 0,2l

Vino della Casa Rosso € 22,00

La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

Antipasti Freddi

Carpaccio di Finocchio e Parmigiano

*Carpaccio von Fenchel mit Parmesan * Carpaccio of Fennel with Parmesan*

€ 15,00

Noci di cappasante e Sedano

*Marinierte Jakobsmuscheln * Marinated Scallops*

€ 18,00

Vitello Tartufato

Unsere Visitenkarte der kalten Vorspeisen

€ 19,00

Carpaccio Rossini

*Carpaccio Original mit Gänseleberterrine * Carpaccio Original with Goose Liver*

€ 24,00

Astaco con Aioli

*Hummersalat mit Aioli * Lobster Salad with Aioli*

€ 29,00

Insalate

Insalata Italiana

*Gemischter Salat nach ital. Art * Salat Italian Style*

*Mit Pilzen * With Mushrooms*

€ 13,00

*Mit Gambas * With Crayfish*

€ 16,00

*Nach Jägerart * Hunter's Style*

€ 18,00

Antipasti Caldi

Carpaccio di Zucchini

*Carpaccio von Zucchini * Carpaccio of Carciofi*

€ 15,00

Risotto alla Crema di Porcino

*Risotto mit Steinpilzcreme * Risotto with Porcini Cream*

€ 15,00

Carpaccio di Tonno alla Crema di Carciofi

*Carpaccio vom Thunfisch * Carpaccio of Tuna*

€ 18,00

Carpaccio di Salmone con Salsa di Patate

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

€ 18,00

Carpaccio di Manzo alla Crema di Tartufo Bianco

*Carpaccio auf weisser Trüffelcreme * Carpaccio with white Truffel Sauce*

€ 23,00

Creme & Zuppa

Crema di Porcino

*Steinpilzcreme * Cream of Mushrooms*

€ 12,00

Crema di Aragosta

*Langustencreme * Cream of Rocklobster*

€ 14,00

Zuppa di Lenticchie con Scampi

*Linsensuppe mit Gambas * Soup of Lentils with Prawns*

€ 18,00

La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

Eviva la Pasta

Spaghetti Sofian

*Spaghetti mit Gambas * Spaghetti with King Prawns*

€ 16,00

Caramelle Speck

*Cannelloni mit Tiroler Schinken * Home made noodles with bacon*

€ 18,00

Gnocchi Giuliano

*Gnocchi mit Trüffel Sauce * Gnocchi with Truffle Sauce*

€ 19,00

Pesce

Sinfonia di Pesce Romina

*Sinfonie vom Fisch * Symphony of Fish*

€ 39,00

Scampi Noemi

*Gambas auf Datteltomatenmousse * King Prawns on Mousse of Tomato*

€ 39,00

Rombo Valeria

*Steinbutt auf Seeigelmark * Turbot with Sea-Urchin Mousse*

€ 42,00

Spigola Nonna Ada

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

€ 42,00

La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

Carne

Faraona alla Pommery

*Perlhuhn auf Pommery-Senf-Sauce * Guinea Fowl*

€ 35,00

Agnello Siciliane

*Chops vom Lammcaree * Chops of Lamb*

€ 39,00

Filetto di Bisonte

*Bison für Feinschmecker * Bison of Gastronomer*

€ 48,00

Dessert

Tris di Sorbetti Fabio

*Palette von Sorbets * Selection of Sherbets*

€ 11,00

Panna Cotta Patrizia

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

€ 12,00

Tris di Mousse Mara

*Dreierlei Mousse * Three different sort of Mousse*

€ 12,00

Dessert Creazione Marc

*Answahl unserer Desserts auf Frucht-püree-Spiegel * Selection of our Desserts
on a Mirror of Fruit-Sauce*

€ 15,00

Menü Silvester La Grappa 2018

1. Gang

Warmes Carpaccio vom Premium Lachs von Vital

2. Gang

Steinpilzschaumcreme mit Yellow Tuna

3. Gang

Steinbutt auf Langustenschaum mit Risotto

4. Gang

Gnocchi Giuliano

5. Gang

Lamm Chops all' Italiana

6. Gang

Lauwarmes Carpaccio vom sardischen Pecorino

7. Gang

Dessert Composition alla Grappa

7 Gänge Menü € 110,00 p.P.

EXTRA

*50g Kaviar Imperial Gold mit 2 Blinis, Creme Fraiche und
einem Glas Roederer*

€ 150,00 p.P.

La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

Menü 40 Jahre Grande Finale

Empfang mit *Champagner Cristal* & Balik Lachs

1. Gang

50g Kaviar Imperial Gold & Blinis

Champagner Cristal Rose

2. Gang

Steinbutt auf Champagner-Pommerysenf-Wildreis

Weisswein Ornellaia Bianco

3. Gang

Seeteufel Medaillons auf Safran und Fenchel

Weisswein Terlaner Grand Cuvee

4. Gang

Halber Hummer mit hausgemachten Pasta

Weisswein Gaia Rey

5. Gang

Paillard Chianina auf Linsen und Chicoree

Rotwein Gaia Barbaresco 1998

6. Gang

Chops vom Lamm alla Siciliana

Rotwein Masseto

7. Gang

Dessert Fantasia La Grappa

Muffato della Sala

Menü inkl. Weine € 17.499,00 für 4 Personen.

Unkl. 4 zusätzliche Weinpakete a 8 Flaschen wie im Menü.

Ausschließlich Vorkasse.

Menü Karussell Frühjahr 2019

25.01. - 24.03.2019

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 & Mozzarella auf Trüffelcreme

Brut Rose, Conti di Buscareto, Marken

3. Gang

Seetenfel porchiert

auf einem Spiegel von kanadischem Wildreis und Zucchini, mit Noilly Prat

Pinot Grigio, Tollo, Abruzzan

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

€ 72,00 p.P.

Hier von spenden wir 5,00€ zugunsten des Kinder Palliativ/Netzwerk Essen.

La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

Bevande

Aperitivi 5cl

<i>Martini</i> <small>g</small>	€ 7,50
<i>Campari</i> <small>2, 11</small>	€ 7,50
<i>La Grappa Royal</i> <small>g</small>	€ 10,50
<i>Portwein Van Vintage</i> <small>g</small>	€ 14,00

Sekt & Champagner 0,15l

<i>Rose Brut Conti di Buscareto</i>	€ 9,00
<i>Ferrari Perle</i>	€ 9,50
<i>Franciacorta Rose Radigan</i>	€ 12,00
<i>Champagne Gosset Excellence</i>	€ 14,00
<i>Champagne Forget-Brimont Rose</i>	€ 14,50

Ausgesuchte offene Weine 0,2l

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

Bier 0,33l Fl.

<i>Stander</i>	€ 5,00
----------------	--------

Digestivi & Co. 4cl

Averna, Fernet, Ramazzotti, Amaro Nonino 2, 4, 5, 9, 11, g

€ 7,00

La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

Grappa, Brandy, Cognac & Co. 4cl

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

Espresso & Co.

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

Alkoholfreie Getränke

<i>Acqua Panna, S. Pelegrino 0,75l Fl.</i>	€ 7,50
<i>Fanta, Cola, Sprite 0,25l _{2,4,5,9}</i>	€ 5,00
<i>Bitter Lemon, Tonic Water 0,20l Fl. ₁₁</i>	€ 5,00
<i>Bitterino mit Blutorange 0,20l _{2,11}</i>	€ 6,00

*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*

