

# La Taverna

„Nuova“

## Unsere kleine Gourmetkarte

### Vorspeisen

<i>Norwegen-Jakobsmuschel auf Safran-Gnocchi</i>	17,50
<i>Taglierini mit Perigord-Trüffel</i>	16,50
<i>Milder Ziegenkäse leicht überbacken auf Apfel-Avocado-Kirschtomatensalat</i>	15,50
<i>Thunfischcarpaccio marinierte Artischocken, Pinienkerne</i>	17,50
<i>Gemischter Meeresfrüchte Salat</i>	18,50
<i>Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola Salat</i>	17,50

### Hauptgerichte

<i>Tagliata vom US-Flap auf Rucola Salat, Parmesan</i>	
<i>Lammrücken mit Kräutersenskruste</i>	35,50
<i>Kalbsrücken mit Pfifferlingen, Portweinsauce</i>	34,50
<i>Rinderfilet in Pistazienmantel, Balsamico-jus</i>	36,50
<i>Gambaspfanne auf Ratatouille-Gemüse</i>	32,50
<i>Seewolffilet Kartoffelkruste Dijon-Senf</i>	28,50

La Taverna „Nuova“ Bahnstraße 7, 40878 Ratingen

Tel.: +49 (0) 2102 / 28219

Inh. A. Zorlak

# La Taverna

## „Nuova“

### Vorspeisen

Auswahl vom Antipasti Buffet	14,50
Carpaccio vom Rind, Parmesan, Pinienkerne	16,50
Parmaschinken mit Honigmelone	14,50
„Vitello Tonnato“	15,50

### Suppen

Mediterrane Edelfischsuppe	14,50
„Minestrone“ Gemüsesuppe	8,50

### Pasta

Gnocchi in Gorgonzolasauce	13,50
Spaghetti „Aglio Olio“ mit Gambas	16,50
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten Basilikum	14,50

# La Taverna

„Nuova“

## Hauptgerichte

### Kalbfleisch

Kalbsmedaillons in Madeirasauce	32,50
„Saltimbocca alla Romana“ Parmaschinken Salbei	28,50
„Kalbsleber Veneziana“ Butter Salbei	28,50

### Rindfleisch

Rinderfilet in Gorgonzolasauce 220g	33,50
Boeuf Stroganoff	29,50

### Lammfleisch

Lammkoteletts vom Grill	29,50
Lammrücken Rosmarin Kräuter	34,50

### Fisch

Lachsfilet in Schnittlauchsauce	28,50
Gambas in mediterranen Kräutern	29,50

**Alle Gerichte werden mit der entsprechenden Beilage serviert**

# *La Taverna*

*„Nuova“*

## *Dolci*

Torroncino semifreddo	9,50
Sorbet al Limone mit Himbeerprosecco	10,50
Tiramisu classico	10,50
Parfait al Cappuccino	11,50
Weiße und braune Mousse Chocolat	11,50
Panna Cotta auf Erdbeerbett	12,50