

Menui Menui Menui Menui Me

Per...
Bacca!!
Menui

Willkommen im Restaurant Per...Bacco!

Willkommen im Restaurant Per...Bacco,
einem raffinierten und einladenden Ort,
an dem Sie die Gerichte der guten mediterranen
Küche und die einfachen und unverfälschten
Aromen unseres Landes probieren können.

Die Speisekarte folgt der Saisonalität der Zutaten,
um Ihnen neue Gerichte anzubieten und die frischesten
Rohstoffe wie Pasta aus unserer Produktion,
die vom Küchenchef fachmännisch zubereitet wird,
und hausgemachte Desserts zu erhalten.

Unsere Spezialität sind frische Fischgerichte.

In jedem Menü sind übrigens die vorhandenen Allergene aufgeführt,
von denen Sie die vollständige Liste auf der letzten Seite des Menüs finden.
Einige der Produkte, die wir zur Zubereitung unserer Gerichte verwenden,
können am Ursprung zerkleinert oder eingefroren werden:

Diese Prozesse ermöglichen es uns, die Gesamtgesundheit des Produkts unter
Beibehaltung seiner ernährungsphysiologischen Eigenschaften zu erhalten.

Innerhalb des Menüs findest du sie mit* markiert.



a la carte Menü

Erde Vorspeisen

Rustikal von gemischten Aufschnitt mit Gemüse im Öl (1-7)	10,00€
Schmalz aus Montalcino und Honigcroûtons (1-7)	8,00€
Schinken Rohe 24 Monate mit Büffel Mozzarella (7)	12,00€
Gebratene Knödel (1)	4,00€
Culatello mit toskanischem Pecorino-Käse und Honig (1-3-7)	12,00€
Spargelband mit Speck auf Bitto-Fondue (7)	9,00€

See Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat* (2-4-14)	11,00€
Marinierter Zitruslachs (1-4-7)	8,00€
Moscardini-Suppe* (1-4-14)	9,00€
Thunfisch* und Schwertfisch-Carpaccio auf einem Bett aus frischem Fenchel und Orangen (4-11-12)	11,00€
Frischer Thunfischtartar* auf einem Ananas Salat (4)	14,00€
Gegrillte ligurische Oktopus Tentakel (14)	11,00€
Fischroggen (2-4-14)	30,00€
Austern (14)	cad 3,00€
Muschelsuppe oder Muschel pfeffrig (14)	9,00€
Gratinierte Jakobsmuscheln (1-14)	cad 3,00€
Tintenfisch mit Getreide und Nüssen (8-14)	9,00€

Die Zutaten die mit * gekennzeichneten Gerichte können gekühlt oder gefroren sein.

Vorspeisen
Vorspeisen
Vorspeisen
Vorspeisen

Erste Erde Gänge

Risotto mit Birnen und Castelmagno Käse - mindestens 2 Personen (7)	13,00€
Pacchero "Per Bacco" mit Käse, Pfeffer, Käsefondue, Birnen und Walnüssen (1-7)	10,00€
Spaghetti Carbonara mit Parmesankruste und knusprigem Speck (1-3-7)	11,00€
Fettuccine mit Steinpilzen (1-7)	12,00€
Tagliatelle mit Wildschweinragout (1)	9,00€

Erste Fish Gänge

Frische Paccheri mit Scampi und roten Garnelen * (1-2-12)	13,00€
Spaghetti „Gran Scoglio“ (1-2-14)	20,00€
Spaghetti „Allo scoglio“ (1-2-14)	14,00€
Strozzapreti mit Muscheln und Taleggio Käse (1-7-13)	13,00€
Muschel-Linguine (1-14)	12,00€
Zitrusrisotto mit rotem Garnelen-Tartar *(2) mindestens 2 Personen	cad. 14,00€
Hummer-Linguine (1-2-3)	18,00€

Die Zutaten die mit * gekennzeichneten Gerichte können gekühlt oder gefroren sein.

a la carte Menü

Zweite Fleischgänge

Fiorentina di Chianina (nur mit Reservierung)	per hg 8,00€
Chianina-Tartar (Zwiebel, Ei, Kapern, Sardellen, Senf) auf getoastetem Brot mit Butter (1-3-8-10)	14,00€
Rinderfilet mit Steinpilzen	18,00€
Gegrilltes Rinderfilet	15,00€
Rinderfilet nach Pariser Art mit Pavia-Speck und Senf (7)	18,00€
Filetsalat: Rinderfiletstückchen mit Balsamico-Essig auf einem Salatbett serviert (1)	14,00€
Geschnittenes Rinderfilet mit Rauke und Grana-Käse (7)	16,00€
Gran Milanese (1-3)	16,00€
Rumpsteak ca. 500gr.	25,00€
Für Kinder: Mailänder Pute mit Pommes frites (1-3)	12,00€

Die Zutaten die mit * gekennzeichneten Gerichte können gekühlt oder gefroren sein.

Zweite Gänge
Zweite Gänge
Zweite Gänge

Zweite Fischgänge

Hummer * ganzer katalanischer Stil (2-8)	29,00€
Goldbrasse oder gegrillter Seebarsch (4)	14,00€
Sesam-Thunfisch-Steak (4-11)	16,00€
Gegrillter Fisch (2-12)	22,00€
Gegrillte Krustentiere mit Hummer (2-12)	26,00€
Gegrillter Tintenfisch mit Pesto und Bohne-Püree (4)	11,00€
Gebratener Tintenfisch (1-4)	14,00€
Gemischte gebratene Fisch *(1-4)	16,00€
Steinbuttfilet mit Kartoffeln und Artischocken * (4)	24,00€
Spieß mit Garnelen und gegrilltem Gemüse (4-12)	18,00€

Beilage

Gebackene Kartoffeln	5,00€
Pommes frites	5,00€
Grüner Salat	5,00€
Gemischter Salat	5,00€
Gegrilltes Gemüse	5,00€

Die Zutaten die mit * gekennzeichneten Gerichte können gekühlt oder gefroren sein.

Getränke

Getränke

Getränke	2,50€
Wasser cl 0,75	2,50€
Kleines helles Bier Lobrug	3,00€
Medium Light Bier Lobrug	5,00€
Kleines rotes Bier Leffe	3,50€
Mittleres Rotbier Leffe	6,00€
Weiss Bier (500 cl. Flasche)	6,00€
Wein auf Zapfhahn ¼ (prickelnd weiß/prickelnd rosa/rot)	3,00€
Wein auf Zapfhahn ½ (prickelnd weiß/prickelnd rosa/rot)	5,00€
Wein vom Fass 1lt. (funkelnd weiß/funkelnd rosa/rot)	10,00€

Die Zutaten die mit * gekennzeichneten Gerichte können gekühlt oder gefroren sein.

Cafeteria

Kaffee	1,50€
Gerstenkaffee, entkoffeiniert, Ginseng	2,00€
Kaffee mit Bitter	2,00€

Liköre und Verdauungsmittel

Amari	3,00€
Weißer Grappas	3,00€
Barrikaden-Grappas	4,50€
Whisky Cognac Ron Grappa Riserva	5,00€
Whisky Lagavulin oder Oban	8,00€
Rum Zacapa 23 Jahre alt	10,00€
Baileys	4,50€
Brandy Alte Romagna	3,50€
Brandy Gran Duque	5,00€

a la carte Menü

	Dessert
Delikat Kuchen (1-7)	5,00€
Käsekuchen (1-7)	7,00€
Tiramisu (1-7-3-3)	6,00€
Semifreddo Amaretto-Stil mit San Marzano Borsci (3-7-1)	6,00€
Katalanische Sahne (3-7)	5,00€
Panna Cotta mit frischen Beeren (7)	8,00€
Panna Cotta mit Karamell oder Beeren oder Schokoladenüberzug (7)	5,00€
Phantasie Eisbecher (7)	5,00€
Weiches Sorbet	3,00€
Sorbet mit Likör	3,50€
Die wahren Pizzotrüffel (klassisch, Walnüsse und Feigen, weiße Pistazie, Kokosnuss).	8,00€
Zartbitterer Schokoladenkuchen mit weichem Herzen (Vorbereitung ca. 15 Minuten)	8,00€

Die Zutaten die mit * gekennzeichneten Gerichte können gekühlt oder gefroren sein.

Dessert
Dessert
Dessert
Dessert

Allergene

ALLERGENE

- 1 Gluten haltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
- 2 Krustentiere und Erzeugnisse daraus
- 3 Eier und Erzeugnisse daraus
- 4 Fisch und Erzeugnisse daraus
- 5 Erdnüsse und verwandte Produkte
- 6 Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- 7 Milch und Milcherzeugnisse (mit Laktose)
- 8 Nüsse: Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Queensland-Nüsse und deren Produkte.
- 9 Sellerie und seine Erzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesam und verwandte Produkte
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mg/lt, die als SO₂ zurückgeführt werden.
- 13 Lupine und ihre Produkte
- 14 Muscheln und Erzeugnisse daraus

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an den Raummanager: Wir beantworten gerne alle Ihre Fragen im Detail.