

Menüs Menüs Menüs Menüs



Spezielle Menüs

Verkostungsmenü

Fischverkostungsmenü: mindestens 4 Personen

Verkostung von gemischten Fischvorspeisen* 15,00€

Verkostung der Fischvorspeise mit erster Gang Pasta „allo scoglio“* 25,00€

Verkostung von Fischvorspeisen mit gegrilltem und gebratenem Fisch* und Ofenkartoffeln 30,00€

Verkostung von Fischvorspeisen, erster Gang „allo scoglio“, zweiter Gang gegrillt und gebraten Fisch* mit Beilage von Ofenkartoffeln 35,00€

Gedeck € 2,00

Die Zutaten die mit * gekennzeichneten Gerichte können gekühlte oder gefrorene Lebensmittel enthalten.

Spezielle Menüs im Angebot

Dienstag

14,00€ cad

Menü drei erste Gänge

Außer Getränke

Verkostung von 3 ersten Gängen durch unseren Küchenchef

Gedeck €. 2,00

Sonntagsmittagessen

17,00€ cad

Frischfischmenü*

Außer Getränke

Fischvorspeise

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten

Gebratene Calamari mit gebackenen Kartoffeln

Gedeck €. 2,00

Mittwochabend

17,00€ cad

Rindfleisch-Menü

Außer Getränke

Culatello mit "Gnocco fritto".

Chianina-Filet mit Rauke und Grana-Käse

Gemüse nach Wahl

Gedeck €. 2,00

Donnerstag Abend Reservierung ist willkommen

17,00€ cad

Paella-Menü*

Außer Getränke

Marinierter Zitruslachs mit knusprigem Brot

Fisch-Paella

Gedeck €. 2,00

Freitagabend

19,00€ cad

Rib Eye Steak Menü

Außer Getränke

Chianina Rib Eye Steak mit Ofenkartoffeln und weißen

Bohnen nach Toskana-Art

Gedeck €. 2,00

Die Gänge die mit * markierten sind, können gefrorene Zutaten enthalten.

Spezielles Arbeitsessen Menü

Von Dienstag bis Samstag

Eine erste Gang aus 3 Vorschlägen

Eine zweite Gang aus 3 Vorschlägen

Eine Beilage

1/2 Wasser

1/4 Wein

Kaffee

12€ alles inklusive

Spezielles Pizzamenü

Sonntagabend alle Pizzas € 5,00

Die Werbung gilt auch für Pizzas zum Mitnehmen.

Die Zutaten die mit * gekennzeichneten Gerichte können gekühlte oder gefrorene Lebensmittel enthalten.

Special Special Special

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.



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.