RAFFAELLO
Cucina Italiana

HIGHLIGHTS

EMPFEHLUNGEN UNSERER KÜCHE

APERITIF

„Camparol“ 0,2 l **8,90 €**

Prosecco, Campari, Aperol, Soda, Limette

WEINEMPFEHLUNG

Bianco · Verdicchio Marken · 0,2 l **9,90 €**

Dieser Verdicchio aus den Castelli di Jesi vereint Eleganz und Frische mit dem typischen Charakter der Marche. Im Glas zeigt sich ein leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet duftet nach weißen Blüten, Zitrusfrüchten, Apfel und feinen Mandelnoten.

Rosso · Aglianico Kampanien · 0,2 l **8,90 €**

Von purpurroter Farbe. In der Nase intensive Aromen von Waldbeeren. Am Gaumen ist dieser Rotwein trocken und angenehm, mit einem tanninhaltigen Abgang.

ANTIPASTI

Tortino di patate tartufato **15,90 €**

Kartoffelgratin auf Bergkäse-Creme mit frischem Trüffel

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla normanna **17,90 €**

Mit frischem Lachs, Pistazienpesto und Limonenduft

Risotto alla mantovana **15,90 €**

Cremiger Risotto mit Kastanien, Kürbis-Parmesan-Crème und Mandeln

SECONDI

Brodetto alla pescarese **29,90 €**

Der Brodetto alla pescarese ist der Fischeintopf der Fischer von Pescara. Zusammen gegart werden gemischte Fische, Calamaretti, Seehecht, Meerbarben, Sepien, Muscheln und Krustentiere in einer Soße aus Tomate und süßem Paprika. Dazu frisches Marktgemüse.

Tournedos al balsamico **34,90 €**

Rinderfilet-Medaillons in feiner Schalotten-Balsamico-Sauce, dazu frisches Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Bunet „Schoko-Hut“ **10,90 €**

Piemontesischer Flan mit Amarettini und Rum-Aroma

Ristorante Raffaello · Neckarstraße 60 · 73728 Esslingen · 0711 69 34 38 96