ANTIPASTI

Selezione dal nostro buffet “Santo Stefano” - a piatto (abcdglmor) €16,90
Auswahl von unserem Antipasti - Buffet “Santo Stefano” - pro Teller
Selection from our “Santo Stefano” antipasti buffet - per plate

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano (fgmo) €19,00
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese

Caprese di bufala con pomodori freschi, basilico e aceto balsamico tradizionale (go) €17,50
Büffelmozzarella „Caprese“ mit frischen Tomaten, Basilikum und altem Balsamico
Buffalo mozzarella “caprese” with fresh tomatoes, basil and aged balsamic vinegar

Vitello tonnato con capperi (cdgfmo) €20,00
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern
Thinly cut veal in tuna sauce with capers

Gamberetti saltati in salsa piccante di pomodoro, tapenade di olive e ciabatta (abgo) €17,90
Sautierte Shrimps in würziger Tomatensauce, Oliventapenade und Ciabatta
Sautéed prawns in spicy tomato sauce, olive tapenade and ciabatta

ZUPPE

Minestrone alla Toscana (glo) €7,50
Toskanische Gemüsesuppe
Tuscan vegetable soup

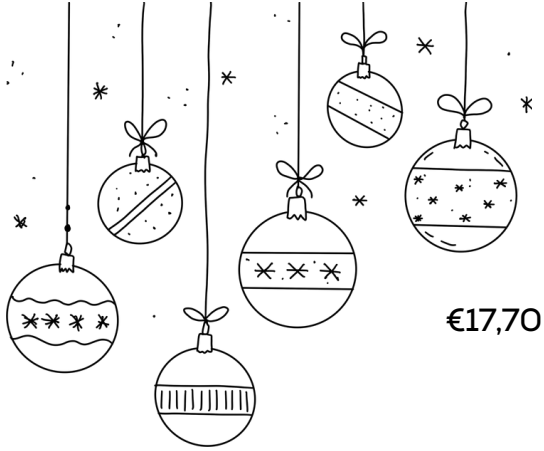
Zuppa di fagioli (o) €7,50
Suppe aus Borlotti-Bohnen
Borlotti bean soup

n eu ner haus
1€ pro Suppe

Vellutata di pomodoro con mozzarella sfilacciata (go) €7,50
Tomatencrèmesuppe mit gerissenem Mozzarella
Tomato cream soup with shredded mozzarella

Zuppa di pesce con pane all’aglio (abdglro) €20,00
Fischsuppe mit Knoblauchbrot
Fish soup with garlic bread

Coperto € 2,00



PRIMI PIATTI

Lasagne al forno (acglo) €17,70
Lasagne mit Fleischragoût
Lasagne with meat ragout

Risotto cremoso al parmigiano con calamari fritti, gamberetti e spinaci novelli (abgor) €23,80
Cremiges Parmesanrisotto mit frittierten Calamari, Garnelen und Jungspinat
Creamy parmesan risotto with fried calamari, prawns and baby spinach

Tagliatelle con salmone e peperoni freschi alla panna (acdgo) €19,70
Bandnudeln mit Lachs und frischem Paprika in Oberssauce
Tagliatelle with salmon and fresh bell pepper in creamy sauce

Pappardelle con ragù all'agnello (acglo) €22,00
Pappardelle mit Lammragoût
Pappardelle with lamb ragout

Pasta Surf & Turf (abcgfmo) €24,00
Rigatoni fatti in casa con gamberetti, straccetti di vitello e manzo, pomodori secchi, capperi e olio al tartufo
Hausgemachte Rigatoni mit Garnelen, Kalbs- und Rindsfiletspitzen, getrockneten Tomaten, Kapern und Trüffelöl
Homemade rigatoni with prawns, veal and beef fillet tips, dried tomatoes, capers and truffle oil

Pasta casareccia con pesto di barbabietola, formaggio di capra alla griglia e pinoli (acgo) €18,00
Hausgemachte Nudeln mit Rote-Rüben-Pesto, gegrilltem Ziegenkäse und Pinienkernen
Homemade pasta with beetroot pesto, grilled goat cheese and pine nuts

Penne all'Amatriciana (acgo) €17,50
Penne mit Speck, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch und Tomatensauce
Penne with bacon, onion, chili, garlic and tomato sauce



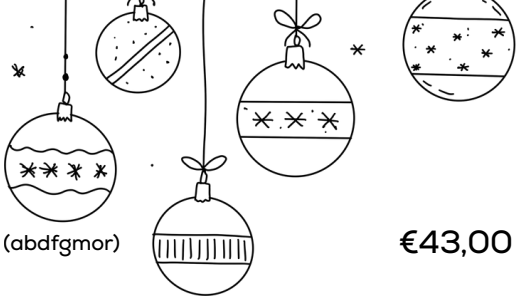
SECONDI DI PESCE

Filetto di salmone con caponata siciliana ai capperi e polenta (adgo) €29,30
Gegrilltes Lachsfilet, dazu sizilianische Caponata mit Kapern und Polenta
Grilled salmon fillet, served with Sicilian caponata with capers and polenta

Gamberoni e calamari alla griglia con insalata verde marinata e ciabatta all'aglio (abfmro) €31,00
Riesengarnelen und Calamari vom Grill mit mariniertem Blattsalat und Knoblauch-Ciabatta
Grilled giant prawns and calamari with marinated leaf salad and garlic ciabatta

Filetti di orata in salsa all'aneto con patate al prezzemolo (adgmo) €25,90
Doradenfilets in Dillsauce mit Petersilerdäpfeln
Sea bream fillets in dill sauce with parsley potatoes

Coperto € 2,00



Grigliata mista di pesce „Santo Stefano“ con insalata mista (abdfgmor) €43,00
Fischvariation „Santo Stefano“ vom Grill mit gemischtem Salat
Grilled fish variation “Santo Stefano” with mixed salad

SECONDI DI CARNE

Medaglioni di maiale con salsa alla panna e pepe, romanesco, datterini e crocchette (acfgmo) €25,50
Schweinsmedaillons mit Pfefferrahmsauce, Romanesco, Datterino Tomaten und Kroketten
Pork medallions with pepper cream sauce, romanesco, datterino tomatoes and croquettes

Saltimbocca alla Romana con spinaci (go) €28,00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Jungspinat
Veal escalope with raw ham and sage in white wine sauce, served with spinach

Costolette d’agnello rosate alla griglia in jus al timo con zucchine e patate (go) €33,00
Rosa Lammkoteletts vom Grill in Thymianjus mit Zucchini und Erdäpfeln
Grilled medium-rare lamb chops in thyme jus with zucchini and potatoes

Filetto di petto di pollo alla griglia in salsa ai funghi, con tagliatelle e pomodori a cubetti (acgo) €23,00
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Champignonsauce, dazu Tagliatelle und Tomatenwürfel
Grilled chicken fillet in mushroom sauce, with tagliatelle and diced tomatoes

Tagliata di controfiletto su gnocchi al gorgonzola, rucola e pomodori (afgmo) €34,50
Aufgeschnittene Beiriedschnitte auf Gorgonzolagnocchi, Rucola und Tomaten
Sliced striploin steak on gorgonzola gnocchi, rocket and tomatoes

CONTORNI

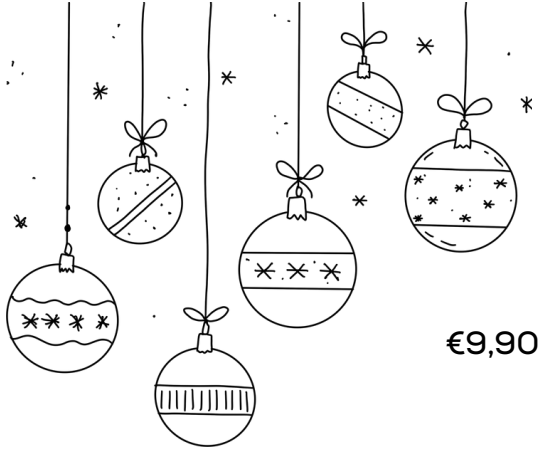
Patate a piacere (g) €6,00
Erdäpfel nach Wahl
Potatoes of your choice

Risotto al parmigiano (go) €9,00
Parmesanrisotto
Risotto with parmesan cheese

Verdure grigliate (gl) €9,00
Grillgemüse
Grilled vegetables

Insalata mista di stagione (fmo)
Gemischter Salat
Mixed salad
piccola / klein / small €6,90
grande / groß / large €8,90

Coperto € 2,00



DOLCI

Panna cotta guarnita con frutta fresca (ago) €9,90
Panna Cotta garniert mit frischen Früchten
Panna cotta garnished with fresh fruits

Tiramisù (acgo) €9,50
Klassisches Tiramisù
Tiramisù

“Monte Bianco” (acgf) €9,50
Vanilleeis mit Maronireis, Amarena-Kirschen und Schlagobers
Vanilla ice cream with chestnut puree, amarena cherries and whipped cream

Profiteroles con crema di cioccolato (acg) €9,50
Brandteigkrapfen mit Schokoladecrème
Profiteroles with chocolate cream

Torta caprese con gelato al pistacchio (cfgh) €9,90
Schokoladetorte mit Pistazieneis
Chocolate cake with pistachio ice cream

Babà al Rum con panna montata (acgo) €8,50
In Rum getränkter Hefekuchen mit Schlagobers
In rum soaked yeast cake with whipped cream

FORMAGGI

Formaggi misti (agh) €20,00
Käsevariation
Assorted cheese

Coperto € 2,00
Inklusivpreise in Euro 11/26

a– Glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Soja, o – Schwefeldioxid & Sulfite, g – Milch, h – Schalenfrüchte, l – Sellerie, m – Senf, n – Sesam, p – Lupinen, r – Weichtiere