



RISTORANTE
ROMAGNA
FAM. ZANGHERI

APPETISERS - AMUSE-GUEULE - APPETITANREGER

Beetroots marinated Salmon with wasabi sauce € 18
Saumon mariné à la Betterave avec sauce wasabi (4,78,10)
Marinierter Rote-Bete-Lachs mit wasabisauce

Octopus with potatoes and olives € 18
Poulpe, pommes de terre et olives (8,10,14)
Krake mit kartoffen und olive

Veal in tuna sauce and capers € 16
Veau froid au thon et câpres (3,4,10)
Kalbfleisch in Thunfisch-sauce und kapern

Vegetable flan with toma cheese fondue € 14
Flan de legumes avec fondue au toma fromage (1,3,7)
Gemuseflans mit toma-kase-fondue

Mixt salami and cheese with piadina € 18
Charcuterie assortie et fromage mixte avec piadina romagnola (1,3,7)
Kaseplatte und aufschnitt mit piadina Romagnola

FIRST - PREMIÈRE - ERSTE

Noodles with Bolognese Sauce € 15
Tagliatelles à la bolonaise (1,3,7,9)
Bandnudeln mit Fleischsauce

Home made Potatoes gnocchi with radicchio, belgian endives € 16
and squacquerone cheese (1,3,7)
Gnocchis au fromage squacquerone, endives et radicchi
Gnocchi mit squacquerone Kase mit chicorée und radicchio

Perch ravioli with cherry tomatoes and fish eggs € 18
Ravioli de Perche avec tomates cerises et poutargue (Bottarga) (1,3,4,7)
Barsch Ravioli mit Kirschtomaten und Rogen (Bottarga)

Strozzapreti pasta with sausages and béchamel cream € 15
Pates avec béchamel et saucisse (1,3,7)
Pasta mit Bratwürste und Béchamel

Meath ravioli in gravy sauce € 16
Ravioli du Viande au jus de rôtie (1,3,7)
Fleisch Ravioli mit Bratensauce

Homemade pasta with peperoni cream and squids € 18
Pates faites maison avec une creme du poivrons et calmars (1,3,7,9,14)
Hausgemachte pasta mit peperoni sauce und Tintenfische

MEAT DISHES - PLATS DE VIANDE - FLEISCHGERICHTE

Fillet of beef in mustard sauce	€ 30
Filet de boeuf a la moutarde	(1,79,10)
Rinderfilet mit senf	
Grilled sirloin	€ 22
Entrecote grille	(7)
Gegrilllets Lendenstuck	
Veal escalope in Madeira win	€ 20
Escalope au sauce madera	(1,7)
Schnitzel in madeira weine-sauce	
Fine cut Sirlon with cherry tomatoes, celery, rocket and parmesan cheese	€ 24
Fines tranches de faut-filet avec tomates cerises, cèleri, roquette et parmesan	(3,78)
Rindsschnitte mit rucola, sellerie, kirschtomaten und Parmesan	

FISH SECOND COURSES - POISSONS EN SECOND PLAT ZWEITE FISCHGERICHTE

Breaded perch fillets	€ 24
Grilled swordfish with salmoriglio sauce(white wine, oil, garlic, parsley)	(1,34,7)
Grilled Anglerfish	
Filets de perch panes au beurre	€ 22
Espadon grillé avec salmoriglio sauce (ail, huile, persil, in blanc, citron)	(4,7,10)
Schwertfisch vom Rost mit salmoriglio sauce (weisswein, knoblauch, oil, petersilie)	€ 22
	(14,7)
Grilled Anglerfish	
Lotte de mer grillé	
Seeteufel vom Rost	

Service €2

All our second courses are accompanied with vegetables.
Products marked with * may be frozen depending on availability.

Tous nos seconds plats sont accompagnés d'un accompagnement de légumes.
Les produits marqués d'un * peuvent être congelés selon la disponibilité.

Alle unsere zweiten Gänge werden von einer Gemüsebeilage begleitet.
Mit * gekennzeichnete Produkte können je nach Verfügbarkeit eingefroren werden.

The numbers under the dishes indicate the presence of allergens and are divided as follows:

- 1 - GLUTEN
- 2 - CRUSTACEANS
- 3 - EGGS
- 4 - FISH
- 5 - PEANUTS
- 6 - SOYA
- 7 - MILK
- 8 - CELERY
- 9 - MUSTARD
- 10 - SULPHITES
- 11 - SESAME
- 12 - LUPIN
- 13 - NUTS
- 14 - MOLLUSCS

Les chiffres sous les plats indiquent la présence d'allergènes et se répartissent comme suit :

- 1 - GLUTEN
- 2 - LES CRUSTACÉS
- 3 OEUFS
- 4 - POISSON
- 5 - ARACHIDES
- 6 - SOJA
- 7 - LAIT
- 8 - CÉLERI
- 9 - MOUTARDE
- 10 - SULFITES
- 11 - SÉSAME
- 12 - LUPIN
- 13 - NOIX
- 14 - MOLLUSQUES

Die Zahlen unter den Gerichten weisen auf das Vorhandensein von Allergenen hin und sind wie folgt unterteilt:

- 1 - GLUTEN
- 2 - KREBSTIERE
- 3 EIER
- 4 - FISCH
- 5 - ERDNÜSSE
- 6 - SOJA
- 7 - MILCH
- 8 - SELLERIE
- 9 - SENF
- 10 - SULFITE
- 11 - SESAM
- 12 - LUPINEN
- 13 - NÜSSE
- 14 - WEICHTIERE