

SAITTAVINI

Take Away im Saittavini

Täglich von Montag bis Sonntag

Montag bis Sonntag von 12.00 bis 20.30 Uhr

Bestellannahme von 09.00 bis 20.00 Uhr

Tel.: 0211 / 57797918 · E-Mail restaurant@saittavini.de

Kalte Vorspeisen

	€
Antipasto Misto Tomaten-Büffel-Mozzarella, Vitello Tonnato, Meeresfrüchte-Salat, gegrilltes Gemüse	18,50
Burrata, Datterino-Tomaten, Basilikum, Oregano (Vegetarisch)	13,50
Rindercarpaccio – Cipriani Rucola, Parmigiano, Ciprianisauce, Sommertrüffel	21,50
Vitello Tonnato	18,00
Frutti di Mare Frischer Meeresfrüchte-Salat, Sellerie, Olivenöl, Essig	18,50
San Daniele Schinken (18 Monate gereift)	14,50

Warme Vorspeisen

Mazzancolla-Wildfanggarnelen (4 Stück) Mazzancolla-Wildfanggarnelen, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Kräuter, Salat	26,50
Gebratener Pulpo Oktopus aus dem mediterranischen Meer, Cherry-Tomaten, Olive Taggiasche, Knoblauch	18,50
Fischsuppe Tagesfisch, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Peperoncino	24,50
Lammkoteletts (3 Stück) auf Salat	18,50

Pasta

Tagliarini-Trüffel (Vegetarisch) Frische Tagliarini mit Sommertrüffel	26,50
Hausgemachte Raviolletti Rindfleischfüllung, Butter-Salbei-Sauce, Parmesan	16,50
Spaghetti di Gragnano A.O.P Gambas Mazzancolla-Wildfanggarnelen aus dem mediterranischen Meer, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	26,50
Penne Bolognese	14,50
Spaghetti di Gragnano, Pomodoro, Basilico (Vegetarisch)	14,50
Risotto mit grünem und weißem Spargel (Vegetarisch)	19,50

SAITTAVINI

Take Away im Saittavini

Täglich von Montag bis Sonntag

Montag bis Sonntag von 12.00 bis 20.30 Uhr

Bestellannahme von 09.00 bis 20.00 Uhr

Tel.: 0211 / 57797918 • E-Mail restaurant@saittavini.de

Fisch / Fleisch

Lachsfilet, Estragon-Sauce, Gemüse	25,50
Seezungenfilets in Safran-Panade mit frischen Kräutern, Spinat, Romanesco und Drillinge	36,00
Rinderfilet in Pistazienkruste Balsamicosauce, getrüffeltes Kartoffelpüree, Gemüse	35,50
Lammcarrée Rotweinsauce, getrüffeltes Kartoffelpüree, Gemüse	39,50
Ossobuco, Risotto Milanese (Safranrisotto)	27,50
Fassone-Rinderfilet in Pistazienkruste, Balsamicosauce für 2 Personen (ca. 400 Gr.)	54, 50 pP
Bistecca Piemontese am Knochen für 2 Personen (ca. 1 Kg)	49, 50 pP
Beide Gerichte mit Vorbestellung von <u>1 Tag</u> möglich.	
Ganze Seezunge gebraten	42, 00
Wolfsbarsch in der Salzkruste für 2 Personen (ca. 800 Gr.)	39, 50 pP
Beide Gerichte mit Vorbestellung von <u>2 Tagen</u> möglich.	

Alle Hauptspeisen werden mit Beilagen serviert.

Dessert

Panna Cotta, rote Waldfrüchte	9,50
Tiramisu Classico	9,50

Spargelkarte

Spargelcremesuppe	10,00
Portion weißer Spargel, Drillinge, Butter	16,50
Mit Parmesan gratinierter weißer Spargel San Daniele Schinken oder gekochter Trüffelschinken	23,50
Weißer Spargel, 2 Bio-Spiegeleier aus Freilandhaltung, Parmesan, schwarzer Sommertrüffel	31,50

SAITTAVINI

Take Away im Saittavini

Täglich von Montag bis Sonntag

Montag bis Sonntag von 12.00 bis 20.30 Uhr

Bestellannahme von 09.00 bis 20.00 Uhr

Tel.: 0211 / 57797918 · E-Mail restaurant@saittavini.de

Ihre Bestellung zur

Abholung am _____ um _____
Im Saittavini, Luegallee 79, 40545 Düsseldorf

Benötigen Sie den passenden Wein?

Gerne empfehlen wir Ihnen die folgenden Weine:

Weißwein:

2018 Gavi di Gavi La Meirana, Broglia € 14,00/Fl. 0,75 l

2018 Roero Arneis, Bruno Giacosa € 18,00/Fl. 0,75 l

Rotwein:

2015 Terra di Monteverro, Monteverro € 33,00 /Fl. 0,75 l

2014 Rosso del Conte, Tasca d'Almerita € 30,00/Fl. 0,75 l

2016 Villa Antinori, Antinori € 12,00/Fl. 0,75 l