



© Ristorante Botticelli - Hannover 2023

# LA NOSTRA CARTA

## UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Unsere Speisekarte) **La nostra carta** (Our menu)

(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

**Carpaccio di manzo marinato al sale affumicato** | € 19,50  
(Mit Rauchsatz mariniertes Rinder- Carpaccio)  
(Beef carpaccio marinated in smoked salt) (1-8-9-10)



**Insalata di seppie, patate e pomodori, con bottarga** € 19,50  
(Sepia Salat mit Kartoffel, Tomaten und Bottarga)  
(Cuttlefish, potato and tomato salad with bottarga) (1-2-4-7-8-9-10-12-14)



**Salmone marinato con caffè, aneto, arancia e salsa allo yogurt** € 20,50  
(Mit Kaffee, Dill und Orangen mariniertes Lachs und Joghurtsauce)  
(Marinated salmon with coffee, dill, orange and yoghurt sauce) (1-4-7-8-9-10-12)



**Torta salata di ricotta e spinaci** € 17,50  
(Blätterteigkuchen mit Ricotta und Spinat)  
(Ricotta and spinach pie) (1-3-7-8-9-10)



**Rotolini di crespelle con caprino e bresaola all'aroma di tartufo** € 19,50  
(Crêpe Röllchen mit Bresaola und Ziegenfrischkäse mit Trüffelaroma)  
(Crêpe rolls with bresaola and truffle-flavoured fresh goat cheese) (1-3-7-8-9-10)



**Bruschetta con crema di zucchini e gamberetti marinati all'aglio** € 18,50  
(Bruschetta mit Zucchini-creme und mit Knoblauch marinierte Cocktail Garnelen)  
(Bruschetta with cream of courgette and garlic marinated shrimps) (1-2-4-7-8-9-10-12)

(Suppen) **Zuppe** (Soup)

**Vellutata di lattuga** € 9,50  
(Kopfsalat Cremesuppe)  
(Cream of lettuce soup) (1-7-9-10-12)



**Minestra di piselli e pastina** € 9,50  
(Erbsensuppe mit Nudeln)  
(Pea soup with noodles) (1-7-9-12)

(Nudeln) **Pasta** (Noodles)

**Ravioli ai porcini in crema di tartufo** € 19,00  
(Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)  
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9-12)



**Bavette in salsa ai peperoni e ricotta salata piccante** € 17,50  
(Bandnudeln in Paprikasauce und Gesalzener Ricotta mit Chili)  
(Bavette noodles in paprika sauce and salted ricotta with chili) (1-3-7-8-9-12)



**Fregola sarda ai frutti di mare** € 21,00  
(Sardische Fregola mit Meeresfrüchte)  
(Sardinian fregola with seafood) (1-2-4-7-8-9-12-14)



**Risotto al pomodoro e gamberi con parmigiano croccante** € 19,50  
(Tomaten Risotto mit Scampi und knusprigem Parmigiano)  
(Tomato and prawn risotto with crispy parmesan cheese) (1-2-7-8-9-12-14)



**Agnolotti del plin al burro, salvia e parmigiano** € 18,50  
(Agnolotti del Plin (Gefüllte Nudeln mit Schmorbraten) in Butter Salbei und Parmigiano)  
(Agnolotti del Plin (Stuffed pasta with braised beef) in butter sage and parmigiano) (1-3-7-8-9-12)



**Tagliolini con salsa al pepe verde e straccetti di filetto di manzo** € 19,50  
(Tagliolini mit Rinderfilet Spitzen in grüner Pfeffersauce)  
(Tagliolini with green pepper sauce and beef fillet tips) (1-3-7-8-9-12)



(Fisch) Pesce (Fish)

**Trionfo di pesce** (Mit Menü: plus 4,- €) € 32,50  
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)  
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-3-4-7-8-9-10-14)



**Involtini di orata con carciofi e noci su spinaci al burro** (Mit Menü: plus 4,- €) € 32,50  
(Doraden Involtni mit Artischocken und Walnüsse auf Butter Spinat)  
(Gilthead bream rolls with artichokes and walnuts on butter spinach) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



**Filetto di branzino alle mandorle al forno** (Mit Menü: plus 4,- €) € 32,50  
(Wolfsbarschfilet mit Mandeln aus dem Ofen)  
(Baked fillet of sea bass with almonds) (1-3-4-5-7-8-9-12)



**Merluzzo alla romagnola** (Mit Menü: plus 5,- €) € 33,50  
(Kabeljau Filet mit Ei-Zitronen Kruste)  
(Cod fillet with egg and lemon crust) (1-4-5-7-8-9-10-12)



**Pescatrice in salsa al prosecco e champignon** (Mit Menü: plus 6,- €) € 34,50  
(Seeteufel Medaillons in Prosecco, Champignons Sauce)  
(Monkfish medallions in prosecco sauce and champignon mushrooms) (1-4-5-6-7-8-9-12)

(Fleisch) Carne (Meat)



**Filetto di manzo in crosta di pomodoro e salsa al parmigiano** € 37,50  
(Rinderfilet mit Tomaten Kruste und Parmigiano Sauce) (Mit Menü: plus 6,- €)  
(Fillet of beef with tomato crust and Parmigiano sauce) (1-5-7-8-9-10-12)



**Filetto di suino nero di Calabria in crosta di asparagi verdi** € 33,50  
(Schwarzschwein- Filet aus Kalabrien mit grüner Spargel Kruste)  
(Fillet of black pork from Calabria in a green asparagus crust) (1-5-7-8-9-10-12) (Mit Menü: plus 5,- €)



**Involtini di vitello con prosciutto, pecorino e salvia** € 34,50  
(Kalbsinvoltni mit Parmaschinken, Pecorino und Salbei)  
(Veal involtni with Parma ham, pecorino and sage) (1-5-7-8-9-10-12) (Mit Menü: plus 5,- €)



**Tagliata di manzo su rucola, pomodoro e pinoli** € 35,50  
(Rindersteak in Scheiben auf Rucola, Tomaten und Pinienkerne)  
(Sliced beef steak on rocket, tomatoes and pine nuts) (1-5-7-8-9-10-12) (Mit Menü: plus 5,- €)

**Tiramisù classico italiano** € 9,50  
(Hausgemachtes Klassisches Tiramisù)  
(Classic Italian Tiramisu) (1-3-5-7)



**Panna cotta al gusto di liquirizia e crema alle fragole** € 9,50  
(Süßholz Panna Cotta mit Erdbeersauce)  
(Liquorice-flavoured panna cotta with strawberry cream) (1-5-7-8)



**Semifreddo ai cantuccini** € 9,50  
(Hausgemachtes Cantuccini-Parfait)  
(Homemade cantuccini parfait) (1-3-5-7-8)



**Mousse al cioccolato bianco e limone** € 9,50  
(Weißes Schokoladen- Zitronenmousse)  
(White chocolate and lemon mousse) (1-5-7-8-12)



**Cheesecake con gelatina ai lamponi** € 9,50  
(Cheesecake mit Himbeergelatine)  
(Cheesecake with raspberry gelatine) (1-3-5-7-8)



**Variazione di dolci** € 13,50  
(Dessertvariation)  
(Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)



**Assortimento di formaggi italiani** € 15,50  
(Italienische Käseauswahl)  
(Italian cheese selection) (1-5-7-8-12)



# Menu' a vostra scelta

(Eigene Menüwahl) (Own menu choice)

Präsentiert von unserem Küchenchef **Francesco Pisanu**.

Auf vielfachen Wunsch bieten wir Ihnen die Möglichkeit an Ihr Lieblingsmenü, zum Festpreis, aus unserer aktuellen Speisekarte selbst zusammenzustellen.

Werden Sie kreativ!

(By popular demand, we will offer you the opportunity to put together your favorite menu, at a fixed price, from our current menu itself)

Get creative!

3 Gänge € 46,50 • 4 Gänge € 57,50 • 5 Gänge € 80,50



# Menu' Botticelli

(Degustations Menü) (Tasting menu)

Lassen Sie sich mit einem von uns kreierter 4 Gänge Menü für zwei Personen überraschen.

Dieses Menü beinhaltet darüber hinaus drei Gläser (0,1l) plus ein Glas (0,02l) unserer Weinempfehlung pro Person.

(Leave with one we created 4 course surprise menu for two people. This menu also includes three glasses (0, 1 l) plus a glass of (0, 04 l) our wine recommendation per person)

Menü für 2 Personen (mit Weine) € 190,00

Menü für 2 Personen (ohne Weine) € 130,00

Alle Speisen Preise sind inkl. 7% MwSt (All food prices are incl. 7% VAT)