TEMPO di MELOGRANO

einfach pur, frisch gepreßt 0.2 l 4.00
mit Spumante Franciacorta Brut 7.50

ANTIPASTI

Antipasto di Terra 18.50
Gemischte italienische Vorspeisen
Countryside appetizer

Vitello Tonnato 18.50
Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischcreme
Veal with tuna sauce, capers

Mozzarella di bufala alla caprese 16.50
Büffel-Mozzarella mit Ochsenherzparadeiser und frischem Basilikum
Buffalo Mozzarella, tomato, fresh basil

Tartara di manzo classico con pane tostate di Altamura 18.50
Klassisches Beef Tartar aus reinem Rindsfilet, mit getoastetem Altamura-Brot
Classical Beef Tatar with toasted Altamura bread

ZUPPE

Minestra di verdure 7.50
Klare Gemüsesuppe
Clear vegetable soup

Brodo di pesce alla pugliese con crostoni di pane all'aglio di Altamura 13.50
Klare Fischconsommé, Fischstückchen, Knoblauchbrot
Clear fish soup, roasted garlic bread

Vellutata di pane con tartufo nero di Norcia 16.50
Brotcrèmesuppe mit schwarzem Norcia-Trüffel
Cream of bread soup, black Norcia truffle

CARPACCI DI PROCACCI

Carpaccio di manzo con tartufo nero di Norcia 29.50
Rinderfilet-Carpaccio, schwarzer Norcia-Trüffel
Beef Carpaccio with black Norcia truffle

Carpaccio di branzino con rucola e arance 19.50
Carpaccio vom Wolfsbarsch, Rucola, Orange
Sea bass Carpaccio with rocket and oranges

PRIMI

Tagliatelle con tartufo nero di Norcia 29.50 39.50
Selbstgemachte Tagliatelle mit schwarzer Norcia-Trüffel
Homemade Tagliatelle, black Norcia truffle

Linguine con frutti di mare 15.50 19.50
Linguini mit Meeresfrüchten
Linguine with sea food

Pappardelle al ragù di vitello 14.50 18.50
Selbstgemachte Pappardelle, Kalbsragout
Homemade Pappardelle, veal ragout

Agnolotti di magro alle erbe 14.50 18.50
Mit Spinat und Ricotta gefüllte selbstgemachte Agnolotti, Kräuterbutter
Homemade Agnolotti stuffed with spinach and Ricotta in herb butter

Spaghetti con aglio, olio e peperoncino 13.50 17.50
Spaghetti mit Knoblauch, Tormaresca-Olivenöl und Pfefferoni
Spaghetti with garlic, Tormaresca olive oil, chili

COPERTO, Gedeck, *cover charge* 3.80*

Pinzimonio, pane fatto in casa, olio d'oliva extra vergine Tormaresca
Gemüsesticks, selbstgemachtes Brot, Extra Vergine Olivenöl Tormaresca
Raw vegetable sticks, home made bread, extra Virgin olive oil from Tormaresca

PESCI

Filetto di branzino alla griglia 24.00
Wolfsbarschfilet vom Grill
Grilled fillet of sea bass

Mazzancolle grigliate all'aglio 29.00
Gegrillte Riesengarnelen, Olivenöl, Knoblauch
Grilled king prawns with olive oil and garlic

Polpo, capperi, olive, limone 24.00
Oktopus, Kapern, Oliven, Zitrone
Octopus, capers, olives, lemon

CONTORNI

Spinaci, Blattspinat, *spinach* 4.90

Puréa al tartufo 6.50
Erdäpfelpüree mit Trüffelbutter
Truffled mashed potatoes

Verdure grigliate 5.90
Gegrilltes Gemüse, *grilled vegetables*

Insalata verde 4.90
Grüner Blattsalat, *green leaf salad*

Insalata mista 5.90
Gemischter Salat, *mixed salad*

Rucola con parmigiano reggiano 8.50
Rucola, Parmesan, Balsamico
Rocket, Parmesan, Balsamico

CARNI

Medaglioni di manzo con lardo di Colonnata e tartufo nero di Norcia 29.00
Rindsfilet-Medaillons (ca. 250 - 280 g), Lardo-Speck, schwarzer Norcia-Trüffel
Beef fillet medallions (ca. 250 - 280 g), Colonnata bacon, black truffle from Norcia

Saltimbocca alla Romana con purea di patate 25.00
Kalbfleisch, Parma-Schinken, Salbei, Erdäfelpüree
Veal escalope, Parma ham, sage, potato mash

Costata di manzo alla griglia con patate al rosmarino 85.00
Gegrilltes Rib-Eye-Steak (ca. 1200 g) mit Rosmarin-Erdäpfeln
Grilled rib eye steak (ca. 1200 g), rosemary potatoes (ca. 45 Minuten Vorfreude!)

VEGANI / VEGANER / VEGAN

Carpaccio di pera con rucola e melograno 13.50
Birnen-Carpaccio, Rucola, Granatapfel
Pear Carpaccio, rocket, pomegranate

Fregola Sarda con olive nere, capperi e pomodoro secco 18.50
Sardische Fregola mit schwarzen Oliven, Kapernsauce, getrockneten Paradeisern
Sardinian Fregola with black olives, capers and dried tomato sauce

Fotos Speisen
Liebe Gäste, Sie sind herzlich eingeladen, unsere Speisen ausschließlich für den privaten Gebrauch zu fotografieren.
Dear guests, we invite you to take pictures from our dishes - for your private usage only.
Copyright: Procacci

PROCACCI „A Casa"
Ihr ganz spezielles Procacci-Dinner einfach bei sich zu Hause genießen!
Sie laden Ihre Gäste ein - wir kümmern uns um den Rest…

Extra Mittagskarte
werktags von 11.30 bis 14 h
jedes Gericht
9.90

Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt; *Prices in Euro, including VAT*

*** … é fatturato automaticamente**
Ihr genussvoller Start – wird automatisch auf Ihre Rechnung gebucht
Your delicious start – automatically charged to your invoice

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten und Inhaltsstoffe unserer Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne in Form einer eigenen Speisenkarte von unserem Service-Team.
Dear Guests, for detailed allergen information please ask for our special menu cards.