

# G. Saitta

ITALIENISCHE DELIKATESSEN UND FEINKOST

**Am Kreuzberg 3 - 40489 - Düsseldorf - Tel: 021120070139**

**Liebe G.Saitta Gäste, ab sofort bringen wir Ihnen Ihre Delikatessen, Feinkostwaren, Antipasti, Weine, warme Speisen usw. bis an Ihre Haustür. Take-away bieten wir Ihnen auch gerne an. Rufen Sie uns einfach unter 0211-20070139 an und geben Sie ihre Bestellung auf. Bleiben Sie gesund! Ihr Saitta Team**

## **Speisekarte Take Away**

### **Vorspeisen**

<i>Antipasto Misto</i>	12,50 €
<i>Gemischter Wildkräutersalat</i>	6,50 €
<i>Gemischter Salat mit Meeresfrüchten</i>	12,50 €
<i>Vitello Tonnato</i>	11,50 €
<i>Gratinierte Auberginen mit Tomatensauce und Parmesan</i>	11,50 €
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Chillyhonig an Wildkr.Salat und Ciprianisauce</i>	12,50 €
<i>San Daniele Schinken mit Mozzarella</i>	16,50 €
<i>Rinderfiletspitzen und Champignons an Wildkräutersalat alla Teryiaki</i>	18,50 €
<i>Carpaccio vom Irischen Rinderfilet mit Steinpilzen</i>	18,50 €
<i>Tatar vom Irischen Rinderfilet mit Schwarzen Trüffeln</i>	18,50 €

### **Suppen**

<i>Topinamburcreme Suppe</i>	7,50 €
<i>Mediterrane Fischsuppe</i>	14,50 €

### **Pasta/Risotto**

<i>Lasagna Classica mit Kalbsragout</i>	9,50 €
<i>Penne Arrabiata mit Olive Tagiasche</i>	10,50 €
<i>Spaghetti in Safransauce mit Hummerkrabben</i>	13,50 €
<i>Taglierini mit Filetspitzen und grünem Spargel</i>	13,50 €
<i>Taglierini mit Schwarzen Trüffeln</i>	18,50 €
<i>Grüne Taglierini alla Casa</i> <i>(In Tomatensauce, gratiniert mit Parmesan, Butter und Salbei)</i>	12,00 €
<i>Strozzapreti mit Artischocken und Salsiccia</i>	13,50 €
<i>Tortelloni gefüllt mit Gambas und Spinat an Hummerbisque</i>	15,50 €
<i>Panzerotti gefüllt mit Süßkartoffeln und Pecorino in Butter und Salbei</i>	14,50 €
<i>Tagliatelle mit Meeresfrüchten</i>	15,50 €
<i>Pappardelle mit Lammragout</i>	15,50 €
 <i>Bärlauchrisotto mit Gambas</i>	 16,50 €

### **Fisch/Fleisch**

<i>Perlhuhn gefüllt mit Feige im Speckmantel auf Rotebeeterisotto</i>	24,50 €
<i>Irishes Rinderfilet, Steinpilze und Kartoffelpüree</i>	28,50 €
<i>Loup de Mer an Mediterranes Gemüse und Rosmarindrillinge</i>	24,50 €
<i>Steinbutt auf Romanesco und Süßkartoffelpüree</i>	25,50 €

### **Dessert**

<i>Hausgemachte Torta della Nonna (Zitronenkuchen mit Pinienkernen und Mandeln)</i>	8,50 €
<i>Panna Cotta mit Himbeercreme</i>	7,50 €
<i>Schoko Muffin mit Vanillesauce</i>	7,50 €
<i>Creme Brûlée von der Tonka Bohne</i>	7,50 €
<i>Tiramisu</i>	7,50 €
<i>Crema Cantucina</i>	7,50 €

### **Weißweinempfehlung**

<i>Friaul Luisa Pinot Grigio</i>	2017	16,00 €
<i>Friaul Luisa Pinot Bianco</i>	2017	16,00 €
<i>Friaul Luisa Sauvignon</i>	2017	16,00 €
<i>Piemonte Gavi di Gavi</i>	2018	21,00 €
<i>Sicilia Regaleali</i>	2018	10,50 €
<i>Weingut Martin Rheingau:</i>		
<i>Rheingau Riesling Karat</i>	2018	16,50 €
<i>Rheingau Weisser Burgunder</i>	2018	15,00 €

### **Rotweinempfehlung**

<i>Piemonte Cordero di Montezemolo</i>	2018	23,00 €
<i>Toscana Villa Antinori</i>	2016	15,00 €
<i>Sicilia Regaleali Nero D'Avola</i>	2018	10,50 €