



HERBSTKARTE

Vorspeisen/Salate

Kalbsleberstreifen mit gebratenen Zwiebeln und gehobeltem Parmesan auf
Pflücksalaten mit Crema di peperoni 

13,80€

Feldsalat mit Birnenscheiben, Walnüssen, gebratenen Champignons und
Pecorino fresco an Honig-Senf-Dressing

12,90€

Hauptgerichte

Fettuccine mit Kürbisraspeln, Jakobsmuscheln und Maronen in Safransoße

15,90€

Gnocchetti mit Wildschweinragout, Roter Bete und Champignons in Rotwein-
Tomatensoße mit gehobeltem Parmesan

13,90€

Kürbisravioli in Gorgonzolasoße mit Fenchelscheiben und Amaretti

13,50€

Wildschweinfilet in Portweinssoße mit Birnenscheiben, rosa Pfeffer, Olive
Taggiasche und Rosmarinkartöffelchen

BOERI

25,90€

Dessert

Affogato al caffè – Vanilleeiskugel mit Espresso übergossen und
Haselnusskrokant

4,90€

Schokoladensoufflé mit Sahne und Amaretti

6,50€

Vanilleeis auf Birnencarpaccio mit Walnüssen und Karamellsoße

6,30€

BOERI

Das kleine ligurische Familienunternehmen „Boeri“ produziert alles rund um die „Olive Taggiasche“. Sowohl das aus der eigenen Ölmühle hergestellte Olivenöl, als auch weitere Produkte wie Pesto, die Oliven selbst, Crema di peperoni etc. liegen im Eingangsbereich des „Taormina“ zum Verkauf aus. Überzeugen Sie sich selbst von der ausgezeichneten Qualität!

TAORMINA

Ristorante | Pizzeria | Party-Service

DER ITALIENER IM KREUZVIERTEL