



RISTORANTE STROZZI'S SEEHAUS

Seestrasse 144
8704 Herrliberg
Tel. 044 915 20 00
Fax 044 915 14 13
strandhausstrozzis@strozzis.ch

ANTIPASTI

INSALATA MISTA		12
Gemischter Blattsalat mit Karotten, Fenchel und Datteritomaten		
INSALATA VERDE		11
Gemischter Blattsalat mit Hausdressing		
BURRATA PUGLIESE		21
Cremig gefüllte Mozzarella auf Tomatencarpaccio und Rucola		
TERINA DI CAPRINO FRESCO		22
Mascarpone-Ziegenfrischkäse-Terrine im Pfeffer-Nuss-Mantel mit Salatbouquet und einer Nussvinaigrette		
TIRAMISU AL SALMONE		24
Rauchlachs-Tiramisu		
CARPACCIO DI MANZO AL MARTELLO	26	36
Handgeklopftes Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Zitrone und Parmesansplitter		
VERDURA GRIGLIATA		21
Gemüse Antipasti mit Parmesansplitter an Kräutervinaigrette		
GASPACCIO DI CITRIOLI		14
Gurken-Chili-Kaltschale		
MEZZE LUNE RIPIENE DI MELANZANE CON RAGOUT ALLA SALSICCIA	23	32
Halbmond-Ravioli gefüllt mit Auberginen, begleitet von gebratenem Salsicciaragout		

PRIMI DELLA CASA DI SOLA PASTA FATTA IN CASA

RIGATONI ALLA RICOTTA SCANTE	23	27
Rigatoni an einer leicht pikanten Tomaten-Ricotta-Sauce mit frischem Jungspinat		
RISOTTO ALL LIMONE E GAMBERONI	27	31
Zitronenrisotto mit Riesencrevetten und Rucola		
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	23	27
Hausgemachte Spaghetti an einer feinen Kalbfleischbolognese		
LINGUINE ALLE VONGOLE	27	31
Linguine mit frischen Venusmuscheln und Kirschtomaten		
STROZZAPRETI ALLA CRUDAIOLA	23	26
Strozzapreti mit Tomatensauce, frischen Tomatenwürfeln, Basilikum und Rucola		

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI BRANZINO

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Mozzarella-Basilikumkruste
auf einem Lauch-Reis

46

FILETTO DI TRIGLIA

Filet von der Meerbarbe mit einem Tomaten-Gurken-Tartar
auf Zucchini-Rucola-Gemüse

48

FILETTO DI ROMBO

Gebratenes Steinbuttfilet auf Basilikum-Kartoffelpüree mit
Baby Karotten und Thymian-Tomaten

48

Zu unseren Hauptgerichten können Sie eine Beilage wählen:

Weisser Reis

Polenta

Spinat

Rosmarinkartoffeln

Caponata-Gemüse

SECONDI DI CARNE

FILETTO DI MANZO		57
Rindsfilet mit Parmesankruste auf Caponata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln		
BISTECCA FIORENTINA	(500 G)	72
T- Bone-Steak gebraten im Knoblauch-Rosmarinöl mit Tomaten-Rucolasalat		
FEGATO ALLA VENEZIANA		46
Kalbsleber venezianischer Art mit Chilipolenta		
FARANOIA AL BAROLO		44
Gebratenes Maispoulardenbrüstchen mit Barolojus auf braunen Linsen und getrockneten Tomaten		

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE Lauwarmes Schokoladensoufflé mit hausgemachtem Vanilleglacé	(15 MIN.)	14
FRAGOLINE MARINATE CON GELATO ALLA VANIGLIA Marinierter Erdbeersalat mit hausgemachtem Vanilleglacé und reduziertem Feigenbalsamico		14
CARPACCIO DI ANANAS CON SORBETTO Ananas-Carpaccio mit marinierten Melonenperlen und Zitronensorbet		14
TIRAMISÙ DELLA NONNA Hausgemachtes Tiramisu		14
PANNA COTTA Panna Cotta auf caramellisierten Vanille-Orangenfilets		14
MOUSSE AL CIOCCOLATO Schokoladenmousse-Terrine mit Früchtegarnitur		14
GELATI FATTI IN CASA Zitronensorbet Blutorangensorbet Schokoladenglacé Weisses Mokka-glacé Vanilleglacé		4