

Die gute alte Mille Lire, für uns Italiener ein Sprung in die Vergangenheit, als unsere Eltern mit nur Tausend Lire am Tag kleine Wunder vollbrachten. Die Gegenwart hingegen ein Sprung ins kalte Wasser, doch genug der Nostalgie! Am Ende der KÖ befindet sich eine Trattoria mit besonderem Flair und einer traditionsgebundenen Küche, die die Spezialitäten aus Kampanien und Kalabrien vereint! Ein Besuch lohnt sich!

Talstraße 2a
40217 Düsseldorf-Friedrichstadt
Tel.: 0211. 99459591
www.trattoria-millelire.de

Mo. bis Fr. 12.00 bis 15.00 Uhr
und 17.30 bis 23.00 Uhr
Sa. ab 17.00 Uhr
So. Ruhetag

EC, JCB, MASTERCARD, VISA

Platzreservierung ist notwendig
Nichtraucher-Restaurant



menu [ab 18.00 Uhr]

Leichte Suppe aus Kartoffeln und Sellerie
mit einer Zitone [Röhrennudel], gefüllt mit geschmortem
Ochenschwanz und mit Steinpilzwürfeln garniert

Vitello tonnato Albese
mit Rindertatar und frischem Trüffel

Rote Triangoli gefüllt mit Wildschwein auf Wirsingfondue,
garniert mit Provoletta affumicata [geräucherter Tafelkäse
in Würfel geschnitten] und knusprigen Speckwürfeln

Geschmorte Kalbswange in Barolosauce serviert
mit Kartoffel-Trüffelpüree und grünem Spargel

Bonnet piemontese [Schokoladenpudding aus dem Piemont]
mit Amaretti und Bitterschokolade,
begleitet von einer Nusscreme in einer Espressotasse serviert