

ANTIPASTI CLASSICO

BEVANDE

SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,75 L	7,00 €
SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,25 L	3,50 €
CARLSBERG	0,30 L	3,50 €
PORETTI	0,25 L	4,00 €
COCA – COLA	0,20 L	3,50 €
SANBITTÈ/CRODINO	0,10 L	3,50 €
ORANGENLIMONADE	0,33 L	4,00 €
APFEL-/BIRNE-/ORANGENSAFT	0,20 L	3,50 €
PFIRSICHNEKTAR	0,20 L	3,50 €
APFELSCHORLE	0,33 L	4,00 €
CAFFÈ TEDESCO		3,00 €
CAPPUCCINO		3,50 €
ESPRESSO		3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO		3,50 €
ESPRESSO DOPPIO		4,50 €
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO		5,00 €
LATTE MACCHIATO		4,00 €
TEE ASSAM DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA		4,50 €

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN
CARPACCIO VOM RIND • VITELLO TONNATO
VITELLO GENOVESE
AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE • MARINIERTES GEMÜSE VOM GRILL

20 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

FÄROER LACHS IN ZITRUS GEBEIZT AUF ROTE BEETE
CEVICE VON GELBFLOSSEN MAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
GEGRILLTE VENUSMUSCHELN MIT KORIANDER
SALAT VOM OKTOPUS MIT TOMATEN & BOHNEN
CRÈME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN
GEBEIZTER THUNFISCH MIT GRAPEFRUIT-MAYO & ZWIEBELN

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

SARDINE IN SAOR

SARDINEN SÜSS-SAUER
EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN & PINIENKERNEN
SWEET N'SOUR SARDINES WITH ONIONS, RASINS & PINE NUTS
9 €

CEVICE DI RICCIOLA

CEVICE VON DER GELBFLOSSEN MAKRELE
MANGO, AVOCADO, KORIANDER & CHILI
CEVICE FROM HAMACHI MANGO, AVOCADO, CORIANDER & CHILLI
13 €

INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE & KORIANDER
CONFIT OF TOMATO, CELERY & CORIANDER
14 €

BATTUTA DI FILETTO GALLEGA

RINDERFILET CARPACCIO STYLE
MIT SARDELLEN, KAPERN, SELLERIE & ZITRONENZESTEN
FILLET OF BEEF (CARPACCIO STYLE) MIT ANCHOVY, CAPERS
CELLERY & LEMON ZEST
19 €

VITELLO TONNATO & ALLA GENOVESE

MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE
SLICES OF VEAL WITH TUNA SAUCE & CAPERS
oder
BASILIKUMPESTO & PARMESAN
BASIL PESTO AND PARMESAN
11 €

INSALATINA DI SPINACI DI PRIMAVERA

SALAT VON JUNGEM SPINAT, APFEL,
WALNUSSDRESSING
SALAD OF YOUNG SPINACH, APPLE, WALNUTDRESSING
12 €

INSALATA DI ASPARAGI BIANCHI E BRESAOLA

SALAT VON GEBRATENEM WEISSEN SPARGEL, BRESAOLA,
KERBEL
SALAD OF ROASTED WHITE ASPARAGUS, BRESAOLA, CHERVIL
18 €

Bezüglich allergischer Zutaten, liegt eine Karte zur Einsichtnahme bereit.
Bitte wenden Sie sich hierfür an unser Personal.

ALA CARTE

ZUPPA

CREMA DI PISELLI

ERBSENCREMESUPPE, JAKOBSMUSCHEL, KAISERSCHOTEN
PEA CREME SOUP, SCALLOP, SUGAR-SNAP PEA

14

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHEN STRAUCHTOMATEN
UND PASSEPIERRE ALGEN
WITH CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES AND PASSEPIERRE

19 €

RISOTTO A COLORI

ACQUERELLO-RISOTTO, FRÜHLINGSGEMÜSE, ROBIOLA
ACQUERELLO-RISOTTO, SPRING VEGETABLES, ROBIOLA

16 €

RAVIOLI ALLA GENOVESE

ZWIEBEL – RAVIOLI, KALBSRIPPCHEN, PARMESANMOUSSE
ONION – RAVIOLI, RIBS OF VEAL, PARMESANMOUSSE

17 €

CHICCHE DI RICOTTA

RICOTTA-GNOCCHI, WILDER GRÜNER SPARGEL,
SAFRAN, GEBEIZTER ADLERFISCH
RICOTTA-GNOCCHI, WILD GREEN ASPARAGUS, SAFRON,
STAINED MEAGRE

18 €

PESCE

RICCIOLA

„SOUS VIDE“ KONFIERTE GELBFLOSSENMAKRELE, ZUCCHINI,
ZITRONE UND CURRY

„SOUS VIDE“ CONFIT YELLOWFIN MACKEREL, ZUCCHINI,
LEMON, CURRY

29 €

SOGLIOLA

FRISCHE SEEZUNGE, JUNGER SPINAT, MANGO
SOLE, YOUNG SPINACH AND MANGO

32 €

CARNE

ROLLÉ DI VITELLO

ZARTE KALBSRÖLLCHEN, SAUTIERTER BEELITZER SPARGEL,
GRÜNER SPARGELSALAT, SAUCE HOLLANDAISE
VEAL ROULADE, SAUTED BEELITZER ASPARAGUS, GREEN ASPARAGUS
SALAD, HOLLANDAISE SAUCE

28 €

MANZO RUBIA GALLEGA

GALIZISCHES RIND VOM LAVASTEINGRILL, SALAT VON GRÜNEN
BOHNEN, KARTOFFELN UND ZWIEBELN
BEEF FROM GALICIA, GRILLED WITH GREEN
BEAN SALAD, POTATOES, ONIONS

FILET 36 € // ENTRECÔTE 31 €

MENU IL CALICE

INSALATA DI ASPARAGI BIANCHI E BRESAOLA

SALAT VON GEBRATENEM WEISSEN SPARGEL, BRESAOLA,
KERBEL

SALAD OF ROASTED WHITE ASPARAGUS, BRESAOLA, CHERVIL

RAVIOLI ALLA GENOVESE

ZWIEBEL-RAVIOLI, KALBSRIPPCHEN, PARMESANMOUSSE
ONION – RAVIOLI, RIBS OF VEAL, PARMESANMOUSSE

RICCIOLA

„SOUS VIDE“ KONFIERTE GELBFLOSSENMAKRELE, ZUCCHINI,
ZITRONE UND CURRY

„SOUS VIDE“ CONFIT YELLOWFIN MACKEREL, ZUCCHINI,
LEMON, CURRY

ROLLE DI VITELLO

ZARTE KALBSRÖLLCHEN, SAUTIERTER BEELITZER SPARGEL,
GRÜNER SPARGELSALAT, SAUCE HOLLANDAISE

VEAL ROULADE, SAUTED BEELITZER ASPARAGUS, GREEN
ASPARAGUS SALAD, HOLLANDAISE SAUCE

CREMOSO DI CIOCCOLATO BIANCO CON FRAGOLE

WEISSE SCHOKOLADENCREME MIT
ERDBEEREN

WHITE CHOCOLATE CREME WITH STRAWBERRYS

3 GÄNGE	VORSPEISE ODER PASTA + FISCH ODER FLEISCH + DESSERT	49 €
4 GÄNGE	VORSPEISE + PASTA + FISCH ODER FLEISCH + DESSERT	59 €
5 GÄNGE	VORSPEISE + PASTA + FISCH + FLEISCH + DESSERT	69 €

WEINBEGLEITUNG

WIR HABEN HIERFÜR SORGFÄLTIG ABGESTIMMTE WEINMENÜS
VON 3 BIS 5 GLÄSERN
AB 29 € P.P.