

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

GEGRILLTE GARNELEN MIT SALSA ROSA
CEVICHE VON GELBFLOSSEN MAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
GEGRILLTE VENUSMUSCHELN MIT KORIANDER
MEDITERRANER OKTOPUS SALAT
CRÉME VON STOCKFISCH UND KARTOFFELN
SCHWERTFISCH CARPACCIO MIT BOHNEN UND KARTOFFELN

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 €

CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE 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 €

CAPELANTE

JAKOBSMUSCHELN MIT FAVABOHNEN & PECORINO
SCALLOP WITH FAVA BEANS & PECORINO
14 €

INSALATINA DI SPINACI NOVELLI CON PANCETTA CROCCANTE D'OSVALDO & CANTARELLI

SALAT VON JUNGEM SPINAT MIT KNUSPRIGEM D'OSVALDO
BAUCHSPECK & PFIFFERLINGEN
SALAD OF YOUNG SPINACH WITH CRISPY D'OSVALDO BACON AND
CHANTERELLE
18 €

INSALATA GRECA

GRIECHISCHER SALAT, RÖMERSALAT, TOMATEN, FETA UND
TAGGIASCHE OLIVEN
GREEK SALAD, ROMAN SALAD, TOMATOES, FETA AND TAGGIASCHE
OLIVE

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

15 €

A LA CARTE

ZUPPA

GAZPACHO DI POMODORI

TOMATEN CONCASSÉ MIT BASILIKUM GRANITE
TOMATOES CONCASSE WITH BASIL GRANITE
13 €

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

VENUSMUSCHELN, SICILIANISCHE STRAUCHTOMATEN
UND PASSEPIERRE ALGEN
WITH CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES AND PASSEPIERRE
19 €

RISOTTO AI GAMBERI

ACQUERELLO REIS MIT WILDEM GRÜNEN SPARGEL, SCHNITTLAUCH
UND GARNELEN CARPACCIO
ACQUERELLO RICE WITH WILD GREEN ASPARAGUS, CHIVES AND
SHRIMP CARPACCIO
19 €

PROSCIUTTO E MELONE

RICOTTA-RAVIOLI, D'OSVALDO SCHINKEN, LORENZINI-MELONEN-CRÈME
RICOTTA-RAVIOLI, D'OSVALDO HAM, LORENZINI-MELON-CREAM
16 €

TAGLIOLINI ALLA "NORMA"

AUBERGINEN KAVIAR, GERÄUCHERTE RICOTTA & TOMATEN TRILOGIE
AUBERGINE CAVIAR, SMOKED RICOTTA & THREE TOMATO VARIETIES
14 €

PESCE

POLPO DEL MEDITERRANEO

OKTOPUS, KICHERERBSEN-CRÈME, KURKUMA, PEPPERONI CRUSCHI
OCTOPUS, CHICKPEAS CREAM, CURCUMA, PEPPERONI CRUSCHI
26 €

LUCCIOPERCA

ZANDER, KAROTTEN PÜREE, GURKEN Salat MIT GURKENESSENZ,
EINGELEGT ZWIEBELN & APRIKOSEN CRUNCH
ZANDER, CARROTS PUREE, CUCUMBER SALAD WITH CUCUMBER
ESSENCE, PICKLED ONIONS & APRICOT CRUNCH
28 €

CARNE

FARAONA

PERLHUHNBRUST MIT SALZZITRONE, JOGHURT PANNACOTTA &
BABYBETE
GUINEA FOWL CHEST WITH SALT LEMON, YOGURT PANNACOTTA &
BABY BEET
26 €

SECRETO D'IBERICO

SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN, GEGRILLTE AUBERGINE MIT
MARSALA PINIENKERN SAUCE
SECRETO FROM IBERICO PIG, GRILLED AUBERGINE WITH MARSALA-
PINE NUTS-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 €

MENU IL CALICE

GAZPACHO DI POMODORI

TOMATEN CONCASSÉ MIT BASILIKUM GRANITE
TOMATOES CONCASSE WITH BASIL GRANITE

PROSCIUTTO E MELONE

RICOTTA-RAVIOLI, D'OSVALDO SCHINKEN, LORENZINI-MELONEN
CRÈME
RICOTTA-RAVIOLI, D'OSVALDO HAM, LORENZINI-MELON CREAM

PULPO DEL MEDITERRANEO

OKTOPUS, KICHERERBSEN-CRÈME, CURCUMA, PEPPERONI
CRUSCHI
OCTOPUS CHICKPEAS CREAM, CURCUMA, PEPPERONI CRUSCHI

SECRETO D'IBERICO

SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN, GEGRILLTE AUBERGINE MIT
MARSALA PINIENKERN SAUCE
GRILLED AUBERGINE WITH MARSALA-PINE NUTS-SAUCE

LINGOTTO DI ANGIURIA MARINATO CON RIBES SORBETTO AL LIMONE & OLIVE NERE

MIT INGWER UND JOHANNISBEERSAFT MARINIERT
WASSERMELONE & SCHWARZE OLIVEN
WITH GINGER AND CURRANT JUICE MARINATED
WATERMELON & BLACK OLIVES

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.