

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 €
SANBITTÈR/CRODINO	0,10 L	3,50 €
ORANGENLIMONADE	0,33 L	4,00 €
APFEL-/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 DI CARNE SALADA 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 GELBFLOSSENMAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
CRÈME VON STOCKFISCH UND KARTOFFELN
SAUTIERTE MIESMUSCHELN
GESCHMORTE MOSCARDINI
CARPACCIO VOM THUNFISCH

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

SARDINE IN SAOR

SARDINEN SÜSS-SAUER
EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN, PINIENKERNEN
SWEET N'SOUR SARDINES WITH ONIONS, RAISIN, PINE NUTS
9,50 €

CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,
MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILI
CEVICHE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CORIANDER, CHILLI
13 €

INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER
CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER
15 €

BATTUTA DI FILETTO GALLEGA

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

VITELLO TONNATO & VITELLO ALLA GENOVESE

MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE
SLICES OF VEAL WITH TUNA SAUCE, CAPERS
oder
BASILIKUM PESTO, PARMESAN
PESTO, PARMESAN
12,50 €

INSALATA RADICCHIO DI TREVISO

SALAT VON RADICCHIO DI TREVISO, FRIAULISCHEM MONTASIO-KÄSE,
SANTA MARIA BIRNE & HONIG -ROTWEINESSIG-DRESSING
RADDICCHIO DI TREVISO SALAD, FRIAULIAN MONTASIO-CHEESE,
SANTA MARIA PEAR & HONEY-REDWINEVINEGAR-DRESSING
14 €

INSALATA DI PUNTARELLE

FRISCHER PUNTARELLE SALAT
MIT CANTABRIEN-SARDELLEN & KNOBLAUCH
FRESH PUNTERELLE SALAD WITH CANTABRIEN-ANCHOVIES & GARLIC
13 €

A LA CARTE

ZUPPA & ANTIPASTI

AGNOLOTTI DEL PLIN IN BRODO
PLIN-RAVIOLI IN CONSOMMÉ MIT ESTRAGON
PLIN-RAVIOLI IN CONSOMMÉ WITH TARRAGON
14 €

MINISTRONE INVERNALE
WINTERLICHE GEMÜSESUPPE
WINTER VEGETABLE SOUP
11,50 €

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHE STRAUCHTOMATEN,
PASSEPIERRE ALGEN
CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES, PASSEPIERRE
19 €

TORTELLONI
MIT KALBSFLEISCH GEFÜLLTE TORTELLONI
MIT PILZEN & SCHWARZEN TRÜFFELN
WITH VEAL MEAT FILLED TORTELLONI
WITH MUSHROOMS & BLACK TRUFFLES
17 €

MANFREDINE & FEGATINI
MANFREDINE MIT KANINCHENLEBER & ARTISCHOCKEN
MANFREDINE WITH RABBIT LIVER & ARTISCHOKES
17 €

RISOTTO RADICCHIO DI TREVISO & PERA
ACQUERELLO-RISOTTO MIT RADICCHIO DI TREVISO,
BIRNE & TALEGGIO
ACQUERELLO-RISOTTO WITH RADICCHIO DI TREVISO, PEAR & TALEGGIO
15 €

PESCE

ORATA
AUF DER HAUT GEBRATENE WILDFANG-DORADE
MIT ROMANESCO-TÖRTCHEN, WIRSING & SARDELLEN
WILDFANG GILTHEAD FRIED ON THE SKIN WITH ROMANESCO-TARTLET,
SAVOY & ANCHOVIES
29 €

ROMBO
WILD-STEINBUTT MIT BELUGA-LINSEN
& BECHAMEL-BOUCHOTMUSCHEL-SAUCE
WILD TURBOT WITH BELUGA LENTILS
& BECHAMEL-BOUCHOTCLAMS-SAUCE
34 €

CARNE

ENTRECÔTE AMERICANO
BLACK-ANGUS USA ENTRECÔTE MIT SPINATPÜREE,
PILZEN & BALSAMICO-ZWIEBELN
BLACK-ANGUS USA ENTRECÔTE WITH SPINACH PUREE,
MUSHROOMS & BALSAMICO-ONIONS
38 €

BRASATO D'AGNELLO
GESCHMORTE LAMMKEULE MIT GEGRILLTEM LAUCH,
TOPINAMBUR-CRÈME, ZITRONENGRAS-GRANATAPFEL-JUS
BRAISED LEG OF LAMB WITH GRILLED LEEK, TOPINAMBUR-CREAM,
LEMONGRASS-POMEGRANATE-GRAVY
27 €

CARNE

SCHIENA DI CERVO
GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE,
ROTWEINSCHALOTTEN & HEIDELBEEREN
ROASTED BACK OF VENISON WITH SWEET POTATO PUREE,
REDWINE SHALLOTS & BLUEBERRIES
32 €

DEGUSTATIONS-MENÜ

INSALATA DI BURRATA
KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER
CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER

MINISTRONE INVERNALE
WINTERLICHE GEMÜSESUPPE
WINTER VEGETABLE SOUP

MANFREDINE & FEGATINI
MANFREDINE MIT KANINCHENLEBER & ARTISCHOCKEN
MANFREDINE WITH RABBIT LIVER & ARTISCHOKES

ORATA
AUF DER HAUT GEBRATENE WILDFANG-DORADE
MIT ROMANESCO-TÖRTCHEN, WIRSING & ANCHOVIES
WILDFANG GILTHEAD FRIED ON THE SKIN
WITH ROMANESCO-TARTLET, SAVOY & ANCHOVIES

BRASATO D'AGNELLO
GESCHMORTE LAMMKEULE MIT GEGRILLTEM LAUCH,
TOPINAMBUR-CRÈME, ZITRONENGRAS-GRANATAPFEL-JUS
BRAISED LEG OF LAMB WITH GRILLED LEEK, TOPINAMBUR-
CREAM, LEMONGRASS-POMEGRANATE-GRAVY

CASSATA SICILIANA
RICOTTA, KANDIERTE ORANGEN, AMARENAKIRSCHEN
RICOTTA, CANDIED ORANGES, AMARENACHERRIES

6 GÄNGE VORSPEISE + SUPPE + PASTA + FISCH + FLEISCH + DESSERT

78 €
AB 2 PERSONEN

WEINBEGLEITUNG AUF ANFRAGE