

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-/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 MIT ROTE BEETE
CEVICE VOM GELBFLOSSEN MAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
GEGRILLTE VENUSMUSCHELN MIT KORIANDER
SALAT VOM OKTOPUS MIT TOMATEN & BOHNEN
CRÉME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN
THUNFISCH 63° MIT ZWIEBELN, ORANGE UND PISTAZIEN

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

MIT 6 FINE DE CLAIRE AUSTERN
+ 18 €

FRISCHE AUSTERN AUS DER GÄNSETRÄNKE

6 FINE DE CLAIRES
18 €

SARDINE IN SAOR

SARDINEN SÜSS-SAUER
EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN & PINIENKERNEN
7,50 €

CEVICE DI RICCIOLA

CEVICE VON DER GELBFLOSSEN MAKRELE
MANGO, AVOCADO, KORIANDER & CHILI
13 €

INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE & KORIANDER
14 €

BATTUTA DI FILETTO GALLEGA

RINDERFILET CARPACCIO STYLE
MIT SARDELLEN, KAPERN, SELLERIE & ZITRONENZESTEN
19 €

VITELLO TONNATO & ALLA GENOVESE

MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE
oder
BASILIKUMPESTO & PARMESAN
9,50 €

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

A LA CARTE

ZUPPA

CREMA DI CAVOLFIORE
BLUMENKOHLLUPPE MIT NUDJA & ROSMARIN ÖL
11 €

INSALATA

INSALATA RADICCHIO DI TREVISO
FRISCHER RADICCHIO SALAT
BIRNE, MONTASIOKÄSE & WALNÜSSEN
12 €

INSALATA DI PUNTARELLE
PUNTARELLE SALAT
MIT CANTABRIEN-SARDELLEN & KNOBLAUCH
13 €

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
MIT VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHEN STRAUCHTOMATEN
UND PASSEPIERRE ALGEN
19 €

PASTA MISTA
PASTA EINTOPF MIT MIESMUSCHELN, CANNELLINI BOHNEN
GERÖSTETEM BROT
15 €

RAVIOLI DI BARBABIETOLA ROSSA E FORMAGGIO DI CAPRINO
ROTE BETE RAVIOLI MIT FRISCHEM ZIEGENKÄSE & RUCOLA
19 €

TAGLIATELLE AL FINOCCHIETTO & RAGÚ D'AGNELLO
FENCHEL TAGLIATELLE MIT LAMRAGOUT & PASTINAKKE
17 €

PESCE

FILETTO DI BRANZINO
GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH
SELLERIEPÜRÉE, STAUDENSELLERIE & MEERETTICHMAYONNAISE
32 €

FILETTO DI SKREI
SOUS VIDE POCHIERTES FILET VOM SKREI
CALAMARETTI, SAN MARZANO TOMATE & AUBERGINENCAVIAR
29 €

CARNE

SPIEDINO DI VITELLO
GLASIERTE KALBSRIPPEN-SPIEÙE IM KORIANDERMANTEL,
ERBSENPÜRÉE UND GESCHMORTE KAROTTE
28 €

MANZO "RUBIA GALLEGA"
DRY AGED RIND - VOM LAVASTEIN GRILL
MIT ZWEIERLEI ZWIEBELN & GERÄUCHERTEM SÜSSKARTOFFELPÜRÉE

FILET 36 € // ENTRECÔTE 31 €

MENU IL CALICE

INSALATA RADICCHIO DI TREVISO
FRISCHER RADICCHIO SALAT
BIRNE, MONTASIOKÄSE & WALNÜSSEN

RAVIOLI DI BARBABIETOLA ROSSA E FORMAGGIO DI CAPRINO
ROTE BETE RAVIOLI MIT FRISCHEM ZIEGENKÄSE & RUCOLA

FILETTO DI SKREI
SOUS VIDE POCHIERTES FILET VOM SKREI
CALAMARETTI, SAN MARZANO TOMATE & AUBERGINENCAVIAR

MANZO "RUBIA GALLEGA"
DRY AGED RIND - VOM LAVASTEIN GRILL
MIT ZWEIERLEI ZWIEBELN
& GERÄUCHERTEM SÜSSKARTOFFEL PÜRÉE

MILLE-FOGLIE CON RICOTTA, PÈRE & POMPELMO
BLÄTTERTEIG MIT RICOTTA GEFÜLLT
BIRNE & GRAPEFRUIT

3 GÄNGE	VORSPEISE ODER PASTA + FISCH ODER FLEISCH + DESSERT	49 €
4 GÄNGE	VORSPEISE + PASTA + FISCH ODER FLEISCH + DESSERT	62 €
5 GÄNGE	VORSPEISE + PASTA + FISCH + FLEISCH + DESSERT	75 €

WEINBEGLEITUNG

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