

## 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 AUF ROTE BEETE  
CEVICE VON GELBFLOSSEN MAKRELE  
MIT AVOCADO & MANGO  
GEGRILLTE VENUSMUSCHELN MIT KORIANDER  
SALAT VOM OKTOPUS MIT TOMATEN & BOHNEN  
CRÉME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN  
GEBEIZTER THUNFISCH MIT GRAPEFRUIT-MAYO & ZWIEBELN

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

MIT 6 FINE DE CLAIRE AUSTERN  
+ 21 €

### FRISCHE AUSTERN AUS DER GÄNSETRÄNKE

6 FINE DE CLAIRES  
21 €

### 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**  
BLUMENKOHLSUPPE MIT NUDJA & ROSMARIN ÖL  
11 €

### INSALATA

**INSALATA DI SPINACI**  
SALAT VOM JUNGEN SPINAT  
HIMBEERDRESSING, ZIEGENKÄSE & PINENKERNE  
13 €

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

### PASTA

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

**RAVIOLI DI RICOTTA & SPINACI**  
HAUSGEMACHTE SPINAT RAVIOLI MIT RICOTTA GEFÜLLT  
PETERSILIEN ESSENZ  
16 €

**PAPPARDELLE DI GRANO ARSO**  
PAPPARDELLE MIT KALBSRAGOUT & GERÄUCHERTER SCARMORZA  
17 €

**PACCHERI DI GRAGNANO E POLIPO**  
PACCHERI DI GRAGNANO MIT OKTOPUS- RAGOUT  
UND KROSSEM BROT  
18 €

### PESCE

**GALLINELLA DI MARE SCOTTATA & GALLINA**  
SCHOTTISCHER KNURRHAHN MIT KAROTTENPÜREE  
& HÜHNERCONSOMMÉ  
32 €

**SGOMBRO CON GUACAMOLE**  
MAKRELENFILET MIT GUACAMOLE & SÜSSEM KNOBLAUCH  
WILDEM BROCCOLI UND POMMES NOISETTE  
27 €

### CARNE

**CARRÉE DI AGNELLO**  
CARRÉ VOM IRISCHEM LAMM  
MIT PASTINAKE & PAK CHOI  
34 €

**MANZO "RUBIA GALLEGA"** DAS BLOND VIEH AUS GALIZIEN  
DRY AGED RIND - VOM LAVASTEIN GRILL MIT BROTKRUSTE,  
RÖMERSALATHERZEN MIT TOMATENCONFIT & BAGNA CAUDA

**FILET** 36 € // **ENTRECÔTE** 31 €

## MENU IL CALICE

**INSALATA SPINACI**  
FRISCHER SPINATSALAT  
HIMBEERDRESSING, ZIEGENKÄSE & PINENKERNE

**PACCHERI DI GRAGNANO E POLIPO**  
PACCHERI DI GRAGNANO MIT OKTOPUS- RAGOUT  
UND KROSSEM BROT

\*\*\*

**SGOMBRO CON GUACAMOLE**  
MAKRELENFILET MIT GUACAMOLE & SÜSSEM KNOBLAUCH  
WILDEM BROCCOLI UND POMMES NOISETTE

**CARRÉE DI AGNELLO**  
CARRÉ VOM IRISCHEM LAMM  
MIT PASTINAKENPÜREE & PAK CHOI

\*\*\*

**CREMOSO DI CIOCCOLATO BIANCO**  
CON FRUTTI DI BOSCO  
WEISSE SCHOKOLADENCREME  
MIT WALDFRÜCHTEN

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.