

## 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 SALSAROSA  
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 ASPARAGI

WEISSER SPARGEL SCHAUM MIT ERDBEEREN & BALSAMICO  
WHITE ASPARAGURS FOAM WITH STRAWBERRIES & BALSAMICO  
16 €

### INSALATA GRECA

GRIECHISCHER SALAT, RÖMERSALAT, TOMATEN, FETA UND  
TAGGIASCHE OLIVEN  
GREEK SALAD, ROMAN SALAD, TOMATOES, FETA AND TAGGIASCHE  
OLIVE  
15 €

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

## A LA CARTE

### ZUPPA

#### GAZPACHO DI POMODORI

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

### PASTA

#### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHE 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, PEPERONI CRUSCHI  
OCTOPUS, CHICKPEAS CREAM, CURCUMA, PEPERONI CRUSCHI  
26 €

#### LUCCIOPERCA

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

### CARNE

#### FARAONA

PERLHUHNBRUST MIT SALZITRONE, 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, PEPERONI  
CRUSCHI  
OCTOPUS CHICKPEAS CREAM, CURCUMA, PEPERONI CRUSCHI

#### SECRETO D'IBERICO

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

\*\*\*

#### TORTA AL RABBARO CON MERINGA ALL'ITALIANA

RHABARBAR KUCHEN MIT ITALIENISCHER MERINGA  
RHUBARB CAKE WITH ITALIAN MERINGA

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.