

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.

À LA CARTE

ZUPPA

TORTELLI EMILIANI IN BRODO
EMILIANISCHE TORTELLI IN BOUILLON
13 €

INSALATA

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

PASTA

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

RAVIOLI DI CAPESANTE ALLO ZAFFERANO CON LENTICCHIE
JAKOBSMUSCHEL-SAFRAN-RAVIOLI MIT BERGLINSEN &
SAUTIERTEN GARNELEN
21 €

RISOTTO DI RADICCHIO, PERA & TALEGGIO
RISOTTO MIT RADICCHIO, BIRNE & TALEGGIO
16 €

PESCE

FILETTO DI ROMBO
GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT FORELLEN KAVIAR
SELLERIE SUD, BRONZE FENCHEL & KARTOFFELPÜRÉE
32 €

FILETTO DI CODA DI ROSPO
POCHIERTES SEETEUFELFILET MIT SCHWARZEM VOLLKORN REIS
PIMIENTOS DE PEQUILLO, GARNELEN & ARTISCHOKE
29 €

CARNE

SPIEDINO DI VITELLO
GLASIERTE KALBSRIPPEN-SPIEÛE IM KORIANDERMANTEL,
ERBSENPÜRÉE UND GESCHMORTE KAROTTE
GLAZED VEAL RIB SKEWER, WRAPPED IN CORIANDER,
PURÉE OF PEAS AND BRAISED CARROT
28 €

MANZO "RUBIA GALLEGA"
DRY AGED RIND - VOM LAVASTEIN
MIT PIMIENTOS DEL PIQUILLO & RUNZELKARTOFFELN

FILET 36 € // ENTRECÔTE 31 €

MENU IL CALICE

INSALATA DI PUNTARELLE
FRISCHER PUNTARELLE SALAT
MIT CANTABRIEN-SARDELLEN & KNOBLAUCH

RAVIOLI DI CAPESANTE ALLO ZAFFERANO CON LENTICCHIE
JAKOBSMUSCHEL-SAFRAN-RAVIOLI MIT BERGLINSEN &
SAUTIERTEN GARNELEN

FILETTO DI ROMBO
GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT FORELLEN KAVIAR
SELLERIE SUD, BRONZE FENCHEL & KARTOFFELPÜRÉE

SPIEDINO DI VITELLO
GLASIERTE KALBSRIPPEN-SPIEÛE IM KORIANDERMANTEL,
ERBSENPÜRÉE UND GESCHMORTE KAROTTE

ANANAS CON SORBETTO DI MANDARINE
ANANAS MIT KORIANDER, ROSA PFEFFER
UND MANADRINENSORBET

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.