

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 | 4,00 € |
| PORETTI | 0,25 L | 4,00 € |
| COCA – COLA | 0,20 L | 3,50 € |
| SANBITTÈ/CRODINO | 0,10 L | 4,00 € |
| 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 | | 4,00 € |
| CAPPUCCINO | | 4,00 € |
| ESPRESSO | | 3,50 € |
| ESPRESSO MACCHIATO | | 3,50 € |
| ESPRESSO DOPPIO | | 4,50 € |
| ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO | | 5,00 € |
| LATTE MACCHIATO | | 5,00 € |
| TEE ASSAM DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA | | 5,00 € |

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN
CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND
VITELLO TONNATO • VITELLO GENOVESE
AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE • MARINIERTES GEMÜSE VOM GRILL

22 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

GEGRILLTE GARNELEN MIT SALSAROSA
CEVICHE VON GELBFLOSSENMAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
CRÈME VON STOCKFISCH UND KARTOFFELN
SAUTIERTE VENUSMUSCHELN
GESCHMORTE MOSCARDINI
CARPACCIO VOM THUNFISCH

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

MAKRELE IN SAOR

MAKRELEN SÜSS-SAUER
EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN, PINIENKERNEN
SWEET N' SOUR MACKERELS WITH ONIONS, RAISIN, PINE NUTS
13 €

CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,
MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILI
CEVICE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CORIANDER, CHILLI
15 €

INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER
CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER
16 €

TARTARA DI FILETTO

RINDERFILET TATAR VOM SIMMENTALER WEIDENRIND,
HASELNUSS, PARMESAN, SENF, MAYONNAISE
FILET OF BEEF TATAR,
HAZELNUT, PARMESAN CHEESE, MUSTARD, MAYONNAISE
23 €

VITELLO TONNATO

THUNFISCH-KAPERNSAUCE
SLICES OF VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS
14 €

VITELLO ALLA GENOVESE

BASILIKUMPESTO, PARMESAN, PINIENKERNEN
SLICES OF VEAL, BASIL PESTO, PARMESAN, PINE NUTS
14 €

A LA CARTE

INSALATA

INSALATA DI SPINACI DI PRIMAVERA
FRISCHER SPINATSALAT, HIMBEERDRESSING,
ZIEGENKÄSE, PINIENKERNE
FRESH SPINACH SALAD, RASPBERRY DRESSING,
GOAT CHEESE, PINE NUTS
15 €

INSALATA DI ASPARAGI BIANCHI E BRESAOLA
SALAT VON GEBRATENEM WEISSEN SPARGEL, BRESAOLA, KERBEL
SALAD OF ROASTED WHITE ASPARAGUS, BRESAOLA, CHERVIL
18 €

PASTA

TAGLIATELLE CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI
TAGLIATELLE, BEELITZER SPARGEL, KERBEL & PARMESAN
TAGLIATELLE, WHITE APARAGUS, CHERVIL & PARMESAN
17 €

PACCHERI AL RAGU
PACCHERI GEFÜLLT MIT OCHSENSCHWANZ-RAGOUT, RICOTTA
OXTAIL RAGOUT FILLED PACCHERI, RICOTTA
18 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHEN STRAUCHTOMATEN,
FISCHROGEN
CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES, FISH ROE
19 €

HAUPTGERICHTE

BRANZINO
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET, PANZANELLA,
SELLERIE-ESSENZ, BASILIKUM,
ROASTED SEABASS, TUSCAN TOMATO BREAD SALAD,
CELERY ESSENCE, BASIL
25 €

RIBS DI MAIALE
GEGRILLTE SCHWEINERIPPCHEN (OHNE KNOCHEN),
ERBSENPÜREE, JUNGE KAROTTEN, APFEL, KORIANDER
GRILLED SPARE RIPS (DEBONED),
CREME OF PEAS, YOUNG CARROTS, APPLE, CORIANDER
23 €

FILETTO DI MANZO
GEGRILLTES FILET VOM SIMMENTHALER WEIDENRIND,
PIEMENTOS DEL PIQUILLO, ROSMARINKARTOFFELN
GRILLED BEEF FILET, PEPPERS DEL PIQUILLO, ROSEMARY POTATOES
34 €

DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO
À LA IL CALICE
7,50 €

PANNA COTTA
VANILLE, BROMBEERE & JOGHURT
VANILLA, BLACKBERRY, YOGURT
9,50 €

GELATO DEL FIORE
AFFOGATO, VANILLE-EIS, ESPRESSO
VANILLA ICE CREAM, ESPRESSO
6 €

SORBETS & MEHR
SORBETS & MORE
ab 3,50 €

SAN CARLONE AL CAFFÉ E CIOCCOLATO
IN DER KAFFEEKRUSTE GEREIFTER BLAUSCHIMMELKÄSE,
VALRHONA SCHOKOLADE
COFFE CRUSTED BLUE CHEESE, DARK CHOCOLATE
11 €

FORMAGGIO

TAJER DI FORMAGGIO
ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE
& SÜSSE CHUTNEYS, KONFITÜREN
SELECTION OF RAW MILK CHEESE, SWEET
& SPICY CHUTNEYS, JAMS
3 KÄSESORTEN FÜR 9 €
6 KÄSESORTEN FÜR 14 €

CHEESE WAY TO HEAVEN
DEGUSTAZIONE GRAND CRU GUFFANTI
KLEIN 21 €
GROSS 38 €