



“No Table Menü”

für de genießerischen Stehempfang

Sie stellen Ihr Menü selbst zusammen.

Dazu wählen Sie aus der Rubrik “Finger Food” 2 - 3 Elemente und aus der Rubrik “Flying Food” 3 - 5 Elemente bzw. Gerichte. Zusätzlich können Sie Desserts nach Belieben wählen. Der Gesamtpreis eines Menüs entspricht der Summe der Preise der gewählten Elemente bzw. Gerichte.

FINGER FOOD – MIT DER HAND NASCHEN

LARDO E PARMIGIANO

LARDO E PARMIGIANO BASILIKUM

3 €

CICCHETTO VENEZIANO

STRACCIATELLA-ANCHOVIS-SALSA VERDE

3 €

CREMA DI CAVOLFIORE

BLUMENKOHLCREMESUPPE, NDUJA , ROSMARINÖL

4 €

CULURGIONES

SARDISCHER RAVIOLO, ROTE GARNELEN, KURKUMA,
TOMATE,SARDELLEN ESSENZ, BASILIKUM

5 €



Flying Food

auf kleinen Tellern und Schalen angerichtete Original-Gerichte aus dem Repertoire unserer Küche:

CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VOM HAMACH

AVOCADO, FENCHEL, BOTTARGA,
FREGOLA, CHILI, ZITRONE

CEVICHE FROM HAMACHI, AVOCADO
FENNEL, BOTTARGA, FREGOLA,
CHILLI, LEMON

8 €

TARTARE DI FASSONA

PIEMONTESISCHES RINDER TARTAR
PARMESAN, HASELNUSS,

GETR. TOMATE, EI-CREME, BRIOCHE
BEEF TATAR, HAZELNUT, PARMESAN
CHEESE, DRIED TOMATO,
EGG CREME, BRIOCHE

9 €

BURRATA DOP

BURRATA, TOMATEN VARIATION,
BASILIKUM

BURRATA CHEESE,
TOMATO VARIATION, BASIL

5 €

INSALATA DI PUNTARELLE

PUNTARELLE, KNOBLAUCH, ANCHOVIES,
ESSIG, DATTEL TOMATEN

PUNTARELLE, GARLIC, ANCHOVIES, VINEGAR, TOMATO

4 €



PASTA

TAGLIOLINI AL TARTUFO

(nur während der Trüffelsaison, Preis nach Marktlage)

RISOTTO CARCIOFI E MUGGINE

AQUARELLO RISOTTO, ARTISCHOCKE, BOTTARGA,
MEERÄSCHE, FENCHELKRAUT

AQUARELLO RISOTTO, ARTICHOKE, BOTTARGA, GREY MULLET,
FENNEL

12 €

PACCHERI ALL'AMATRICIANA

PACCHERI GEFÜLLT MIT RICOTTA, GUANCIALE,
DATTELTOMATEN, ZWIEBELN

PACCHERI WITH RICOTTA, GUANCIALE, TOMATO, ONIONS

9 €

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE

HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND ZITRONE,
ZUCCHINI CRÈME

HOMEMADE RAVIOLI, LEMON AND RICOTTA FILLING,
ZUCCHINI CRÈME

9 €



PESCE

SALMONE AL FARRO

KONFIERTER LACHS, DINKEL, SELLERIE-LIMETTEN CRÈME, PAPRIKA
CONFIT SALMON, SPELT, CELERY-LIME CRÈME, PAPRIKA

15 €

SGOMBRO ALLE ERBE

MAKRELE, SAUCE AUS KAROTTEN UND PASSIONSFRUCHT,
KALAMATA-OLIVEN, KORIANDER
MACKEREL, CARROT AND PASSIONSFruit SAUCE,
KALAMATA-OLIVES, CORIANDER

16 €

RANA PESCATRICE

SEETEUFEL, BELUGA LINSEN, ANCHOVI BEURRE BLANC
MONKFISH, BELUGA LENTILS, ANCHOVI BEURRE BLANC

19 €



CARNE

PLUM D'IBERICO ALLA GRIGLIA

PLUMA VOM IBERISCHEN SCHWEIN, PAPRIKA,
KARAMELISIERTE ZWIEBELN, KORIANDER
PLUMA FROM IBERIC PORK, PAPRIKA,
CARMELIZED ONIONS, KORIANDER

18 €

PETTO D'ANATRA

ENTENBRUST, ORANGEN-SAFFRAN SAUCE,
PETERSILIENWURZEL, TOPINAMBUR
DUCK BREAST, ORANGE-SAFFRON-SAUCE,
PARSLEY ROOT, TOPINAMBUR

18 €

GUANCIA DI BUE

OCHSENBACKEN, SELLERIE-CRÈME, HASELNUSS,
KAROTTEN, SCHALOTTEN
OX CHEEK, CELERY-CRÈME, HAZELNUT,
CARROTS, SHALLOTS

17 €



DOLCI – Desserts

TIRAMISÙ CLASSICO
À LA IL CALICE
5 €

CREMOSO
WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE,
HIMBEERSCHAUM, PISTAZIEN
WHITE CHOCOLATE,
RASPBERRY FOAM, PISTACHIOS
7 €

CARROTCAKE
KAROTTENKUCHEN, MASCARPONE, VANILLE,
MANDEL, VERBENE
CARROT CAKE, MASCARPONE, VANILLA,
ALMOND, VERBENE
6 €