

Entlang der Küste

Die Küche des Mittelmeeres

Italien, Frankreich & Spanien

Buon appetito a tutti!

Antipasti – Vorspeisen

Pintxos

Der katalanische Snack zum Aperitif. Geröstetes Ciabatta mit San Marzano Tomaten in drei Varianten: Manchego (Käsesorte) und Feige, Jamon (Rohschinken) und Melone, und mit geräuchertem Tunfisch

11,90

Caponata e Burrata

apulisches Burrata auf lauwarmer Caponata, einer sizilianischen Gemüsespezialität

12,90

Carpaccio classico

Carpaccio vom Rind wie in Harrys Bar in Venedig wo es entstand, mit einer cremigen Salsa aus Olivenöl, Dijonsenf und Zitronensaft, vollendet mit Kapernbeeren und Rucola

13,90

Salade nicoise

klassischer gemischter Salat aus Nizza mit geräuchertem
Tunfisch, Wachtelei und Dijonsendressing
12,90

Tonnato e vitello

der Klassiker aus dem Piemont einmal verkehrt: Tunfischcarpaccio mit
cremigem Kalbsmousse, Rucola, Taggiasca - Oliven und Salzzitronen
13,90

Minestra di cipolla di Tropea

Suppe aus roten Tropeazwiebeln, angereichert mit geriebenem
Pecorino und serviert mit geräuchertem Tunfisch auf Tomatencrostini
7,90

Gamberi grigliati

Flusskrebse (ohne Schale) in Knoblauchbutter gebraten
12,90

**Zu den Vorspeisen servieren wir knuspriges Ciabatta
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60**

Secondi piatti - Hauptgerichte

Pesce/ Fisch

Moules marinières de la Provence

Frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüsebrunoise im
Tomaten – Weißweinsud

17,90

als Vorspeise 13,90

Burrida di pesce fresco

Ligurischer Fischtopf aus verschiedenen grätenfreien
Fischfilets, Wildgarnelen, Jakobs - und Miesmuscheln,
schonend pochiert im Weißwein -Tomaten -Kräutersud

23,90

Grigliata di pesce

Gebratene Fischfilets (grätenfrei) nach Marktangebot, auf
Fregola Sarda (geröstete, sardische Pastaspezialität) und
venezianischem Gemüse, verfeinert mit Orange und Moscato

d'Asti,

23,90

Zu den Fischgerichten servieren wir knuspriges Ciabatta

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60

Carne/ Fleisch

Linguine all ragu di cervo

flache Spaghetti mit zartem Rehsugo in Chianti und
Wurzelgemüse geschmort

19,90

Filetto di cinghiale alle nocciole

Gegrilltes Wildschweinfilet mit Nussbutter glasiert auf Risotto
mit Topinambur, Kürbis und Taleggio (Käsesorte)

23,90

Bistecca Signorina alla Veneziano

Rinderfilet (160g) mit Trüffelbutter auf Fregola Sarda
(geröstete, sardische Pastaspezialität) und venezianischem
Gemüse, verfeinert mit Orange und Moscato d'Asti,

25,90

Bistecca alla Fiorentina

Rückensteak vom Rind, 300g, gewürzt mit Rauchsatz, Pfeffer
und Olivenöl, serviert mit Caponata, einer sizilianischen
Gemüsespezialität und Focaccia mit Tomaten, Oliven und
Rosmarin

32,90

Socca avec filet de boeuf

tranchiertes Rinderfilet vom Grill, 200g, auf Socca, einem
frisch gebackenen Kichererbsenfladen aus Nizza, Rucola,
Balsamico und Olivenöl

29,90

Dolce

Budini di polenta

gestürztes Polentaflammerie mit weißer Schokolade,
karamelisierten Maroni, Maronimousse und Heidelbeereis

7,90

Creme brûlée a la Montélimar

Schokoladen Creme brûlée mit Roséwein - Zwetschken und
Montélimar – Nugateis (Honig-Mandel)

7,90

Zuppa inglese alla romana

Spezialität der Emilia -Romagna, Biskuitdessert mit luftigem
Schokoladenmousse, Alchermes (typischer Likör) und
Himbeeren (ähnlich wie Tiramisu)

7,90

Geeiste Zwetschkenknödl

in knusprigen Karamellbröseln gewälzt an Zimtschaum

7,90

Sorbetto di bergamotto

Sorbet mit dem Geschmack von Bergamotte, einer seltenen
Zitrusfrucht

3,90

mit einem Schuss Grappa di Moscato oder Sekt

4,90

Cafè gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung

4,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,90