

Vorspeisen

San Marzano – Tomatensuppe

mit gebratener Jakobsmuschel,
Basilikumschaum und Knoblauchcroutons

9,90

ohne Jakobsmuschel

7,90

Carpaccio

vom Rinderfilet, mariniert mit Aceto Balsamico,
Olivenöl und gehobeltem Grana Padano,
mit Rucola garniert

17,50

Rindercarpaccio "Surf & Turf"

mit gebratenen Flusskrebse (ohne Schale)

19,90

Burrata

cremiger, gefüllter Mozzarella auf geröstetem Ciabatta mit Melonen –
Tomatensalat, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Minze

16,50

Vitello tonnato

warmes Carpaccio vom Kalbstafelspitz, Sous-vide gegart
(Vakuum- Niedertemperatur) mit sämiger Creme vom frischen Tunfisch,
marinierten Pfifferlingen und Rucola

18,30

Tonno e Panzanella

geräucherter Tunfisch auf toskanischem Brotsalat mit Ciabatta, San Marzano Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Basilikum
15,40

Kreolischer Garnelensalat

Blattsalate mit, gegrillten Wildfanggarnelen, Flusskrebse (ohne Schale) und baumgereifter Mango mariniert mit lauwarmen Mango-Krebssauce
19,50

als Hauptgericht
23,90

Thai beef Salat

Blattsalate, Sprossen, Wasabinüsse und gebratene Rinderfiletstreifen, fernöstlich mariniert und gewürzt mit Ingwer und Zitronengras
19,50

als Hauptgericht
23,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten
(ohne Schale) an Blattsalaten
17,90

Zu den Vorspeisen servieren wir italienische Brotsorten
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90

Hauptgerichte

Pollo alla romana

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Prosciutto San Daniele, geräuchertem Mozzarella und frischem Salbei, dazu ein cremiges Weißwein -Risotto mit Pilzen und jungen Spinatblättern, Kräutern und Parmesan

26,40

Grigliata di pesce pugliese

Verschiedene Fischfilets und Wildgarnelen vom Grill, Jakobs, - und Miesmuscheln, mit in Weißwein geschmorten Cherry - Rispentomaten und italienische Brotsorten

32,90

Pesce al cartoccio

Fischfilet nach Marktangebot mit Kräutern und Olivenöl im Backpapier gegart, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin mit Rosmarin und geräuchertem Mozzarella

29,90

Pasta al greco

Penne tricolore mit Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto San Daniele, Schafsfrischkäse, Oliven und Rucola

23,50

auch vegetarisch möglich 21,50

Pasticcio del pastore

Toskanische Pasta aus dem Ofen mit einer Fülle aus Spinat, Ricotta, Bechamel und Sommergemüse, mit Bel Paese (ital. Käse) überbacken (vegetarisch)

24,30

Steaks

Tagliata al tonno

kurz gebratenes Sashimi Thunfischfilet 160g, tranchiert auf Rucola, vollendet mit sautierten Balsamico–Knoblauch–Cherrytomaten, dazu italienische Brotsorten

29,90

Bistecca di manzo al cacciatore

Rinderfilet vom Büffel aus dem Piemont, 160g, mit Trüffelbutter auf mediterranem Grillgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Specksauerrahm verfeinert

38,90

Bistecca alla Fiorentina

Rückensteak vom australischem Black Angus -Rind, Grain-fed 250g, gewürzt mit Rauchsalz, fermentiertem Pfeffer und Olivenöl, serviert mit Panzanella (toskanischem Brotsalat mit Ciabatta, San Marzano Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Basilikum)

39,90

Tagliata di manzo

Tranchiertes Filetsteak vom Büffel aus dem Piemont 200g, auf Rucola, mariniert mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan, dazu italienische Brotsorten

38,90

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen

Deserts

mit hausgemachtem Eis!!

Schokoladensouffle

mit flüssigem Schokoladenkern
an marinierten Erdbeeren und Vanilleeis
11,90

La Passionata

Mangoeis mit Passionsfruchtschaum,
luftigem Baiser und baumgreiften Mango
11,90

Sizilianische Zitrontarte

mit geblähter Baiserhaube, Basilikumeis und Erdbeeren mit süßem Balsamico
11,90

Beschwipste Liebe

Bountyeis auf Himbeeren mit karibischem Rum mariniert und ein Stanitzel mit
Himbeermousse gefüllt
11,90

Crème brûlée Melba

Vanille Crème brûlée mit Pfirsicheis und marinierten Himbeeren
11,90

Sorbetto-Spoom

cremig luftiges Sorbet aus frischen Früchten der Saison
6,90
mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt
8,90

Cafè gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung
6,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
5,90