

Vorspeisen

San Marzano – Tomatensuppe

mit gebratener Jakobsmuschel,
Basilikumschaum und Knoblauchcroutons

7,90

Vegetarisch, ohne Jakobsmuschel

5,90

Carpaccio

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

13,90

Rindercarpaccio “Surf & Turf”

mit gebratenen Flusskrebse (ohne Schale)

16,90

Burrata

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

13,50

Vitello tonnato

Carpaccio vom Kalbstafelspitz, Sous-vide gegart (Vakuum- Niedertemperatur)
mit sämiger Tunfischcreme, marinierten Pfifferlingen und Rucola

14,50

Tonno e Panzanella

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

12,90

Kreolischer Garnelensalat

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

15,90

als Hauptgericht

20,90

Thai beef Salat

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

15,90

als Hauptgericht

20,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten

(ohne Schale)

13,50

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

Hauptgerichte

Pollo alla romana

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

22,50

Grigliata di pesce pugliese

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

29,90

Pesce al cartoccio

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

25,90

Pasta ai finferli

Penne tricolore mit frischen Pfifferlingen, nativem Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Schaffrischkäsewürfeln und Rucola (vegetarisch möglich)

19,90

Pasticcio del pastore

Toskanische Pasta aus dem Ofen mit einer Fülle aus Spinat, Ricotta, Bechamel und einem Ragout aus Steinpilzen, Wurzelgemüse und Tomaten, mit geräuchertem Mozzarella überbacken (vegetarisch), dazu ein gemischer Salat

21,90

Steaks

Tagliata al tonno

kurz gebratenes frisches Thunfischfilet, tranchiert auf Rucola, vollendet mit
sautierten Balsamico –Knoblauch –Datterinitomaten,
dazu knuspriges Ciabatta

26,90

Bistecca di manzo al cacciatore

Rinderfilet vom irischen Hereford-Rind, 160g, mit Trüffelbutter und gebratenen
Pfifferlingen, dazu eine Ofenkartoffel mit Specksauerrahm verfeinert

32,90

Bistecca alla Fiorentina

Rückensteak vom Black Angus -Rind, 300g, gewürzt mit Rauchsatz,
fermentiertem Pfeffer und Olivenöl, serviert mit Panzanella (toskanischem
Brotsalat mit Ciabatta, San Marzano Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln,
Olivenöl und Basilikum)

31,90

Tagliata

Tranchiertes Filetsteak vom irischen Hereford-Rind 200g, auf Rucola,
mariniert mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan, dazu
knuspriges Ciabatta

31,90

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60

Lieber Gast!

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

Deserts und Eispezialitäten

Schokoladensouffle

mit flüssigem Schokoladenkern
an marinierten Erdbeeren und Vanilleeis
8,50

La Passionata

Mangoeis aus baumgereiften Früchten mit Passionsfruchtschaum,
luftigem Baiser und Himbeeren
8,50

Best of Erdbeer

Erdbeer – Eisknödel, Erdbeersorbet,
Erdbeer – Panna cotta und karamellisierte Erdbeeren, begleitet von luftigem
Schokomousse
8,90

Creme Bruleé Melba

Vanille – Creme bruleé mit Pfirsicheis und Cointreau - Himbeeren
8,50

Sorbetto

aus frischen Früchten der Saison
3,90

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt
4,90

Cafè gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung
4,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,90