

Vorspeisen

San Marzano – Tomatensuppe

mit gebratener Jakobsmuschel,
Basilikumschaum und Knoblauchcroutons

8,50

ohne Jakobsmuschel

6,50

Carpaccio

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

15,50

Rindercarpaccio “Surf & Turf”

mit gebratenen Flusskrebse (ohne Schale)

18,50

Burrata

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

14,90

Vitello tonnato

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

15,50

Tonno e Panzanella

geräucherter Tunfisch auf toskanischem Brotsalat mit Ciabatta, San Marzano Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Basilikum
13,90

Kreolischer Garnelensalat

Blattsalate mit, gegrillten Wildfanggarnelen, Flusskrebse (ohne Schale) und baumgereifter Mango mariniert mit lauwarmer Mango-Krebssauce
17,90
als Hauptgericht
21,90

Thai beef Salat

Blattsalate, Sprossen, Wasabinüsse und gebratene Rinderfiletstreifen, fernöstlich mariniert und gewürzt mit Ingwer und Zitronengras
16,90
als Hauptgericht
20,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten
(ohne Schale) an Blattsalaten
14,90

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

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

24,50

Grigliata di pesce pugliese

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

30,90

Pesce al cartoccio

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

28,90

Pasta ai finferli

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

22,90

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 gemischter Salat

24,50

Steaks

Tagliata al tonno

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

27,90

Bistecca di manzo al cacciatore

Rinderfilet vom argentinischen Black Angus-Rind 160g, mit Trüffelbutter und gebratenen Pfifferlingen, dazu eine Ofenkartoffel mit Specksauerrahm verfeinert

34,90

Bistecca alla Fiorentina

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

33,90

Tagliata

Tranchiertes Filetsteak vom argentinischen Black Angus-Rind 200g, auf Rucola, mariniert mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan, dazu italienische Brotsorten

33,90

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 und Eispezialitäten

Schokoladensouffle

mit flüssigem Schokoladenkern
an marinierten Erdbeeren und Vanilleeis
8,90

La Passionata

Mangoeis aus baumgereiften Früchten mit Passionsfruchtschaum,
luftigem Baiser und Himbeeren
8,90

Sizilianische Zitrontarte

mit Limoncello-Topping, Basilikumeis und Erdbeeren mit süßem Balsamico
8,90

Beschwipste Liebe

Bountyeis auf Himbeeren mit karibischem Rum mariniert und ein Stanitzel mit
Himbeermousse gefüllt
8,90

Caffè Crema

pacossierter Eiskaffee aus hausgemachtem Vanilleeis und Nespresso
6,90

Sorbetto-Spoom

Cremig aufgeschäumtes Sorbet aus frischen Früchten der Saison
6,30
mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt
8,30

Cafè gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung
4,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,90