

# *Advent in Italien*

## *Antipasti- Vorspeisen*

### **Carne cruda**

Tatar vom Rinderfilet, klassisch mariniert, serviert an Baby-Leaf Salatbeet und Knoblauch-Rosmarin-Crostini

15,90

### **Insalata autunnale**

karamelisierter Ziegenfrischkäse auf Baby-Leaf Salat mit Bratapfelstücken und Walnusskrokant, mariniert mit Apfel-Senfdressing (vegetarisch)

12,50

### **Carpaccio di manzo**

Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Rucola

15,50

### **Carpaccio di cervo**

Carpaccio vom heimischen Hirsch, mariniert mit Haselnussöl und Parmesanspänen an Baby-Leaf Salatbeet mit Preiselbeerdressing

16,90

# *Antipasti- Vorspeisen*

## **caldo**

### **Zuppa di castagne**

Kastanien-Steinpilzschaumsuppe mit gerösteten Haselnüssen und  
Parmesanchips (vegetarisch)

8,90

### **Cacciucco alla viareggina**

Toskanischer Fischtopf mit Fischfilet, Wildgarnele, Jakobsmuschel  
und Miesmuscheln, schonend pochiert mit Wurzelgemüse im  
Weißwein-Tomaten-Kräutersud

18,90

Hauptspeise 25,90

### **Burrata**

Cremig gefüllter Mozzarella auf Knoblauch-Rosmarin-Crostini mit  
gegrillten San Marzano tomaten, Pinienkerne, altem Balsamico und  
ligurischem Pesto (vegetarisch)

15,50

### **Gamberi grigliati**

Flusskrebse (ohne Schale) in Knoblauchbutter gebraten

15,50

Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen knuspriges Ciabatta.  
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90

# *Secondi piatti- Hauptgerichte*

## **Pasticcio dell' autunno**

Herbstliches Pastagericht aus dem Ofen mit Maroni, Kürbis, Ricotta und Tomaten, mit Bel Paese überbacken (vegetarisch)

22,50

## **Linguine al capitano**

Flache Spaghetti mit Miesmuscheln, Wildgarnelen (ohne Schale) und Fischfilets, Tomaten, Olivenöl und frische Kräuter

24,90

## **Cozze della casa**

Frische Miesmuscheln mit unserer beliebten Dipsauce aus Weißwein, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern

19,90

Vorspeise 15,90

## **Piatto di pesce alla livornese**

Verschiedene Fischfilets und Wildgarnelen vom Grill, Jakobs- und Miesmuscheln mit in Weißwein geschmorten Cherry - Rispen Tomaten

30,90

Zu den Fischgerichten servieren wir typische Brotsorten.

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60

# *Secondi piatti- Hauptgerichte*

## **Medaglioni di cinghiale**

Wildschweinmedaillons (160g) an Preiselbeer-Rotwein-Wildfond auf  
Maronen-Apfelrisotto

29,90

## **Risotto alla Genovese**

Cremiges Risotto mit Apfel und Maronenstücken, ligurischem Pesto,  
Parmesanspäne und Rucola (vegetarisch)

19,90

## **Bistecca al tartufo**

160 Gramm Rinderfiletsteak mit Trüffelbutter und hausgemachtem  
fermentiertem Pfeffer auf mediterranem Grillgemüse, vollendet mit  
Rucola und Parmesanspänen

32,90

## **Tagliata**

Tranchiertes Filetsteak (200g) auf Rucola, mariniert mit  
Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano, dazu  
knuspriges Ciabatta

33,90

## **Bistecca alla fiorentina**

Rückensteak vom Rind, 300g gewürzt mit Rauchsatz,  
hausgemachtem fermentierten Pfeffer und Olivenöl, serviert mit  
Knoblauchbrot und gemischtem Salat

33,90

# *Dessert*

## **Crema di bombardino**

Zimteis mit Eierlikörschaum und Baumkuchen-Crums

8,90

## **Dessertvariation „Bananensplit“**

Banane, Bananeneis, Vanille – Cremé bruléé,

Schokoladenmousse und Mandelkrokant

9,90

## **Bomb surprise**

Schokolade/ Marone/ Bratapfel/ Mandarine/ Eierlikör/

Biskuit. Lassen Sie sich überraschen

9,90

## **Soufflé al cioccolato**

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Bratäpfel

9,90

## **Spaghetti alla castagne**

auf Zimteis, warme Weichseln, Schlagobers und

Baumkuchen-Crumps

9,90

## **Nikolaus´finest**

Lebkuchen-Panna cotta mit Mandarinenmark, Maroneneis

im Erdnusskrokantmantel und hausgemachten Glühwein

9,90

# *Dessert*

## **Sorbetto Spoom**

cremig aufgeschäumtes Sorbet aus frischen Früchten der  
Saison

6,30

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt

8,30

## **Café gourmand**

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung

4,90

## **Affogato**

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,90

## **Irish coffee**

2 cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker und

Obershaube

4,90

Lieber Gast!

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