

ANTIPASTI

Tomatenessenz mit hausgemachten Parmesan-Tortellini ^{1,4,9}	9,90
Cesar Salat mit Parmesan, Croutons und Panchetta ^{4,9}	12,90
Carpaccio mit Cipriani-Sauce und gerösteten Pinienkernen ¹	13,90
Cremiger Burrata mit Kirschtomaten-Kompott und Basilikum ⁴	15,90
Calamaretti vom Grill al Limone ¹⁴	16,90
Antipasti: Vitello tonnato, Büffelmozzarella-Tomate, Parmaschinken mit Feige ^{1,2,4,5,9,12} ..	16,90
Hauchdünne Pizzetta mit Spinat und Trüffelsalami ^{4,9}	16,90
Marinierte Dorade Royal mit Limone, Pimento, Avocado und Kräutersalat ²	17,90
Vitello tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und Limone ^{1,2,4}	17,90
Gebratene Gänseleber mit Feigenchutney	23,90

Antipasti zum teilen und genießen ab 4 Personen:

Vier verschiedene klassische Vorspeisen auf Platten
serviert, z.B. Vitello tonnato, Carpaccio Cipriani,
Burrata mit Kirschtomatenkompott etc.

Preis pro Person: 16,90

MEINE KÜCHE DES SÜDENS

(nur tischweise serviert bis 21 Uhr)

Marinierte Dorade Royal mit Pimento, Avocado und Kräutersalat

* * *

Pochiertes Ei á la Carbonara mit Trüffeljus und souffliertem Speck

* * *

Tagliata vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Aceto Balsamico

* * *

Semifreddo di Limoncello mit Basilikum, weißer Schokolade und Himbeeressenz

* * *

Menüpreis pro Person: 69,00 €

dazu empfehlen wir:

2014 Tamboerskloof, Shiraz, Südafrika (Preis p. Fl. 44,90)

SECONDI PLATTI

Gamberetti alla Livornese mit Tomatensugo und Taggiasca-Oliven ³	22,90
Gebratener Kabeljau auf mediterranem Gemüse mit Sauce Rouille ^{1,2,4}	29,90
Seezungenfilets auf Erbsen-Risotto mit Limonensauce ^{2,4}	30,90
Kalbsleberscheiben mit Salbeibutter, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln ^{4,5,7,9}	21,90
Krosser Spanferkelbauch - Porchetta - mit Rosmarinjus und grünem Spargel (Zubereitungszeit ca. 20 Min) ⁵	28,90
Tagliata vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Aceto Balsamico ^{4,5}	38,90

CONTORNO & SALSE

Rosmarinkartoffeln ⁴	3,90	Mediterranes Gemüse ⁵	4,90
Italienischer Spinat ^{4,5}	4,90	Getrüffeltes Kartoffelpüree ⁴	5,90

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino / Pomodoro / Carbonara / Arrabbiata ^{1,5,7,9}	13,90
Handgemachte Kalbsschwanz-Ravioli al Limone ^{1,4,5,9} (klein) 11,90.....	16,90
Erbsen-Risotto mit Büffelmozzarella und frischer Minze ⁴	15,90
Spaghetti mit Gamberetti, Hummersauce und Chili ^{1,2,4,9,11}	18,90

DOLCI E FORMAGGI

Marsala-Zabaglione ¹	6,90	mit Vanille-Eis ⁴	8,90
Creme Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert ^{1,4}	7,90		
Zitronen-Sorbet mit Campari.....	9,90		
Tiramisu classico mit Kaffee-Baiser ^{1,4,9}	9,90		
Semifreddo di Limoncello mit Basilikum, weißer Schokolade und Himbeeressenz ^{1,4} ...	10,90		
Flambierter Crêpe á la Orange mit Vanille-Eis ^{1,4,9}	11,90		

Italienische Käseauswahl⁴ mit verschiedenen Beilagen serviert..... 11,90

Platte zum Teilen (für 2 Personen)..... 19,90

Robiola (milder Weichkäse aus Kuh- und Ziegenmilch)

Büffel-Parmesan (Hartkäse aus Büffelmilch, laktosefrei)

Gorgonzola (Gorgonzola dolce, Blauschimmelkäse)

Pecorino (Sardo, Hartkäse aus Schafsmilch)