

OFFENE WEINE

<i>WEISSWEINE</i>	<i>0,2L</i>	<i>0,75L</i>
2017 Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, Toscana	8,90	31,90
2017 Chardonnay, Tormaresca, Puglia	8,90	31,90
2017 Regaliali d'Almerita, Sicilia	8,90	31,90
2018 Grauburgunder, Matthias Gaul, Pfalz	9,40	32,90
2017 Sauvignon Blanc, Matthias Gaul, Pfalz	9,40	32,90
2018 Riesling, Thörle, Rheinhessen	9,40	32,90
2017 Gavi di Gavi, La Broglia, Piemonte	9,60	33,90
2017 Grüner Veltliner, Bründlmeyer, Kamptaler Terrassen	10,00	35,90
<i>ROSÉWEIN</i>		
2017 Knipser „Clarette“, Cuvée, Pfalz	9,40	31,90
<i>ROTWEINE</i>		
2013 Chianti Classico, San Fabbiano, Toscana	8,90	31,90
2017 Primitivo, Castello Monaci, Puglia	8,90	31,90
2016 Nero d'Avola, Mannara, Sicilia	8,90	31,90
2015 Vitiano IGT, Falesco, Lazio	8,90	31,90
2017 Malbec, Pagos de Piedra, Gerd Stepp, Valle de Uco, ARG	8,90	31,90
2016 Pinot Noir, Asselheim, Matthias Gaul, Pfalz	9,90	34,90
2016 Barbera, Costallinga d'Asti Bersano, Piemont	9,90	34,90
2015 Rocca Rubia, Santadi, Sardegna	11,00	38,90

DESSERTWEINE (0,1 L)

2008 Vin Santo, Frescobaldi	7,90
2013 Muffato della Sala, Antinori	15,90

Die Jahrgänge der einzelnen Weine können von Zeit zu Zeit abweichen.

BENVENUTI

APERITIVO

Veuve Cliquot Brut 0,1l.	11,90
Veuve Cliquot Rosé 0,1l	13,90
Prosecco Mille Bolle Spumante Extra Dry 0,1l	7,90
Aperol Spritz	9,90
Aperol Maracuja Spritz	9,90
Campari Tocco Rosso	9,90
Campari Fresh Orange	11,90
Campari Soda	9,90
Aperol Tonic	9,90
Negroni	9,90
Americano	9,90
Pimm's Cup.	9,90
Russian Mule	9,90

GIN TONIC EMPFEHLUNGEN

Bulldog Gin & Schweppes Tonic.	9,90
Hook Gin & Thomas Henry Tonic.	9,90
Beefeater 24 & Fentimans Tonic	11,90
Tanqueray & Fever Tree Tonic	11,90
London Blue Gin No.1 & Schweppes Tonic	11,90
Whitley Neill & Schweppes Tonic.	11,90
Monkey 47 & Fever Tree Tonic.	12,90



ANTIPASTI

Bruschetta mit Peperonata und eingelegten Alici ^{2,5,9}	8,90
Cesar Salat mit Parmesan und Croutons ^{4,9}	10,90
Carpaccio mit Cipriani-Sauce und gerösteten Pinienkernen ¹	13,90
Büffelmozzarella mit Tomatencreme, Feige und kandierten Oliven ^{4,5}	15,90
Carne Crudo - Rindertatar mit Parmesan-Fonduta und Morchel-Oliven-Pesto ^{4,5,9,12}	16,90
Antipasti: Vitello tonnato, Büffelmozzarella-Tomate, Parmaschinken mit Feige ^{1,2,4,5,9,12} ..	16,90
Miso-Lachs mit eingelegtem Ingwer, Ponzu, Mango und Shiitake Pilzen ^{2,5,6,9}	17,90
Vitello tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und Limone ^{1,2,4}	17,90

ANTIPASTI / WARM

Artischocken-Cremesuppe mit Chorizo-Öl und Croutons ^{4,5}	9,90
Calamaretti vom Grill al Limone ¹⁴	16,90
Hauchdünne Pizzetta mit Spinat und Trüffelsalami ^{4,9}	16,90
Gebratene Gänseleber mit Apfel-Rotwein-Confit	19,90

Antipasti zum teilen und genießen ab 4 Personen:

Vier verschiedene klassische Vorspeisen auf Platten serviert,
z.B. Vitello tonnato, Carpaccio Cipriani, Büffelmozzarella und Calamaretti.

Preis pro Person: 17,90

4 GÄNGE MENÜ

Gerne stellen wir Ihnen ein 4 Gänge Menü
zusammen nach Ihren individuellen Wünschen.

Sprechen Sie gerne unser Service team an

Menüpreis pro Person: ab 54,90 €

LA NOSTRA SPECIALITÀ

Pochiertes Ei á la Carbonara mit Trüffeljus und souffliertem Speck. 20,90



SECONDI PIATTI

Gamberetti alla Livornese mit Tomatensugo und Taggiasca-Oliven ³	22,90
Gebratenes Zanderfilet mit Haselnuss-Kohlrabi und Hummersauce ^{1,2,4}	26,90
Winter-Kabeljau mit mediterranem Gemüse und Sauce Rouille	27,90
Getrüffeltes Kartoffelpüree mit ausgelöstem Hummer ⁴	36,90
Kalbsleberscheiben mit Salbeibutter, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln ^{4,5,7,9}	21,90
Perlhuhnbrust mit Sherry-Morchel-Sauce und Erbsencreme	27,90
Tagliata vom Rinderfilet mit Mark-Crostini und Trüffeljus ^{4,5} 200g .. 38,90 / .250g .. 44,90	

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
Rote Bete Risotto mit Granatapfel und Spinatsalat 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		
Vanille Panna Cotta mit Orangen-Carpaccio und Campari ^{1,4}	8,90		
Zitronen-Sorbet mit Campari oder Vodka	9,90		
Tiramisu mit Amarena-Kirsch-Sauce und Kaffee-Baiser ^{1,4,9}	9,90		
Flambierter Crêpe á la Orange mit Vanille-Eis ^{1,4,9}	11,90		

Italienische Käseauswahl ⁴ mit verschiedenen Beilagen serviert

Platte zum Teilen (für 2 Personen)

Taleggio - milder Weichkäse aus Kuhmilch, Lombardei

Gorgonzola - dolce, Blauschimmelkäse, Lombardei

Pecorino - Sardo, Hartkäse aus Schafsmilch, Sardinien

Castelmagno DOP - Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch, Piemont

(5 Monate in Grotten gereift, aromatisch - würzig - salzig)

Anfragen für Business-Events oder Veranstaltungen gerne per Email an:
info@da-francesco.de