

# Feine Fisch- und Fleischdelikatessen

## Salumi di Mare:

Delikatessen aus gereiftem Mittelmeerfisch  
Italien:

- Bresaola vom Gelbflossenthunfisch,  
5 Monate luftgetrocknet 9
- Filet von der Bernsteinmakrele, mit  
Pfeffer, 30 Tage luftgetrocknet 11
- Filet vom Schwertfisch, 6 Monate  
luftgetrocknet und dann über  
Kastanienholz zart geräuchert 10

## Salumi di Terra:

- Rosette Basque, traditionelle pikante  
Rohwurst aus dem Baskenland 7
- Cecina de Vaca Curada, spanische  
Delikatesse aus Rindfleisch,  
luftgetrocknet und zart geräuchert 9
- Prosciutto Sant' Ilario, g.g.A.,  
Schinkenspezialität aus Parma,  
30 Monate gereift 13

Portion unseres hausgemachten Sauerteibrotts mit Extra- Weißbrot 4  
Vergine-Öl aus unserem eigenen Olivehain aus den Abruzzen Vollkornbrot 5

# Vorspeisen

## Burrata Fresca:

Bio-Burrata aus der Region Apulien mit einer Crema aus gelben Datterini-Tomaten und Basilikumöl 16

## Vitello Tonnato:

Saftiges Kalbfleisch mit Thunfischsoße und frittierten Kapern 18

## Melanzana Glassata:

Auberginenvariation mit drei Soßen: Tomate, Basilikum und Parmesan 16

## Raviolini di Barbabietola:

Rote Bete, gefüllt mit Ziegenkäse auf einer Sauce aus Orange, Ingwer und Safran mit Mandel-Crumble 16

## Tartare di Manzo:

Handgeschabt Rindertatar mit Kapern, Sardellen und in Himbeeren marinierten Zwiebeln 19

## Polipo con Spuma di Patate:

Gegrillter Oktopus auf Kartoffelschaum, serviert mit Olivenschipsel und Tomatenessenz 21

## Trota Salmonata in Confi:

Premium-Lachsforellen-Confit aus Norwegen, serviert mit Dillcreme, Crumble und Johannisbeergel 21

## Ceviche di Ricciola:

marinierte Bernsteinmakrele, mit grünem Chili, Frühlingszwiebeln, Honigmelone und aromatischem Schaum 19

## Filetto di Triglia:

Gebratenes Rotbarbenfilet, mit Bottarga-Mayonnaise, schwarzem Knoblauch und Zitronengel 23

Serviert mit 20g echtem Kaviar

zzgl. 29

# Pasta

## Spaghetti\* alle Vongole Veraci:

Spaghetti mit Venusmuscheln, Chili, und Bottarga di Muggine 26

## Mezze Maniche\* alla Carbonara:

mit Guanciale aus Norcia, Pecorico Romano D.O.P.,  
schwarzem Pfeffer und von Hand gerührter Eiercreme 22

## Tortelli con Spuma di Parmigiano:

Hausgemachte Pasta, gefüllt mit saftigem Kalbfleisch und  
Mortadella serviert mit Schaum von 36 Monate gereiftem Parmesan  
und Rote Bete-Puder 25

## Linguine\* ai Gamberi di Mazara del Vallo:

Linguine mit Krustentier-Bisque und Tatar von  
sizilianischen Rotgarnelen aus Mazara del Vallo 29

## Mafaldine\* alla Genovese di Coniglio:

Sauce aus Kaninchen und Schmorgemüse, serviert mit  
sardischem Pecorino D.O.P. 22

## Fusilloni\* alla Norma:

mit Tomatensauce, gerösteten Auberginen  
und Cacio Ricotta 20

## Agnolotti del Plin con Coda alla Vaccinara:

Hausgemachte Pasta, gefüllt mit Ochschwanzragout,  
auf einer Parmesan-Selleriecreme 24

## Pappardelle al Ragù di Cervo:

Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout 21

\*Wir verwenden Pasta vom Pastificio Gentile aus Gragnano, bronzegezogen,  
langsam getrocknet und aus 100% italienischem Mehl.

# Hauptgerichte

## Filetto di Spigola:

Wolfsbarschfilet auf Pastinakencreme mit Tonkabohnen, 32  
gegrilltem Spinat und Forellenkaviar

## Costolette d'Agnello:

Gegrillte Lammkoteletts, mit saisonalem grünem Gemüse 34  
mariniert in feiner Bagna-Cauda Sauce, und Demi-Glace-  
Sauce

## Halibut con Zabaione di Mais:

Filet vom Heilbutt, serviert mit Mais-Zabaione, Rübstiele und 36  
glasierten Schalotten

Serviert mit 20g echtem Kaviar zzgl. 29

## Rib-eye di Black Angus:

Rib-Eye-Steak vom Holzkohlegrill, Preis pro 100g  
mindestens 500g, serviert mit Rosmarinkartoffeln 16

Für Fragen zu Allergien oder Zusatzstoffen,  
fragen Sie bitte unser Servicepersonal