



**SPEISEKARTE
GETRÄNKEKARTE**

Restaurant

Hinweis für Allergiker:

Wir führen alle Zusatzstoffe und Allergene in unserer Speisekarte auf.

Eine Zeichenerklärung finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Getränke / Bevande

Acqua Panna klein	0,25 L	3,00 €
Acqua Panna groß	0,75 L	6,50 €
San Pellegrino klein	0,25 L	3,00 €
San Pellegrino groß	0,75 L	6,50 €
Cola ^{1, 11}	0,20 L	3,50 €
Cola Zero ^{1, 4, 5, 11}	0,20 L	3,50 €
Fanta ^{1, 2}	0,20 L	3,50 €
Sprite	0,20 L	3,50 €
Mezzo Mix ^{1, 3, 11}	0,20 L	3,50 €
Apfelsaftschorle klein	0,20 L	3,00 €
Apfelsaftschorle groß	0,40 L	5,50 €
Apfelsaft klein	0,20 L	3,50 €
Apfelsaft groß	0,40 L	6,50 €

Biere / Birra

Birra Moretti	0,33 L	4,00 €
Birra Messina	0,33 L	4,00 €

Aperitif / Aperitivo

Ornella Molon Prosecco	0,10 L	8,50 €
Cipriano Prosecco	0,20 L	8,50 €
Aperol Spritz ¹ (E150d, E124)	0,40 L	9,00 €
Campari Spritz ¹ (E120)	0,40 L	9,00 €
Hugo	0,40 L	9,00 €

Warme Getränke / Bevande Calde

Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,80 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,40 €
Glas Tee	3,50 €

Antipasti

Gillardeau Austern – pro Stück ⁿ

Gillardeau Austern – per pezzo ⁿ

7,50 €

Mozzarella di Bufala Campana DOP (250g) mit Tomaten-Trilogie ^g

Mozzarella di Bufala Campana DOP (250g) con trilogia di pomodori ^g

15,90 €

Carpaccio vom Rind mit Rucola und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP ^g

*Carpaccio di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano DOP
stagionato 24 mesi ^g*

16,90 €

Rindertartar mit schwarzem Trüffel ^j

Tartare di manzo con tartufo nero ^j

24,90 €

*Zu unseren Speisen servieren wir verschiedene italienische
Brote und Butter (a^{1/2/3/4/5/6}, f, g, k, 3)

Blauflossenthunfisch-Tartar mit Avocado und Minze ^d

Tartare di tonno "Bluefin" con avocado e menta ^d

23,90 €

Oktopus-Salat mit Staudensellerie ^{n, i}

Insalata di polpo con sedano ^{n, i}

22 €

Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern aus Pantelleria IGP ^{c, d, j}

Vitello tonnato con capperi di Pantelleria IGP ^{c, d, j}

19,90 €

Marinierter Hummer, auf einem Bett aus wildem Salat, angemacht mit Amalfi-Zitronen und italienischem Olivenöl Extra Vergine ^b

Astice marinato, su letto di insalata selvatica, condita con limoni di Amalfi e olio Extra Vergine di Oliva Italiano ^b

31.90 €

*Zu unseren Speisen servieren wir verschiedene italienische Brote und Butter (a^{1'2'3'4'5'6}, f, g, k, 3)

**Carpaccio von Roter Rübe und Ziegenkäse, mit Balsamico-Essig aus
Modena IGP Vinaigrette ^{j, l, 1, 3}**

*Carpaccio di rapa rossa e caprino, con Vinaigrette di Aceto Balsamico
di Modena IGP ^{j, l, 1, 3}*

18.90 €

Gratinierte Jakobsmuscheln ^{a¹, n}

Capesante gratinate ^{a¹, n}

19.90 €

Burrata-Käse (250g) mit gegrilltem Gemüse ^g

Burrata (250g) con verdure grigliate ^g

16.90 €

*Zu unseren Speisen servieren wir verschiedene italienische
Brote und Butter (a^{1/2/3/4/5/6}, f, g, k, 3)

Erster Gang / Primi piatti

FrISChe Nudeln / Pasta fresca

Hausgemachte Cavatelli mit Kalbsragout ^{a1, c}

Cavatelli fatti in casa con ragù di vitello ^{a1, c}

14,90 €

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat, mit Tomaten-Basilikum-Sauce ^{a1, c, g}

*Ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta e spinaci,
con salsa di pomodoro e basilico ^{a1, c, g}*

14,90 €

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel ^{a1, c}

Tagliolini fatti in casa al tartufo nero ^{a1, c}

25,90 €

KALTE PLATTEN / TAGLIERI CREATIVI

(für 2 Personen – per 2 persone)

IL GRANDE DI SALUMI

8 Arten von italienischem Aufschnitt DOP mit Gemüse in Öl

8 tipologie di salumi italiani DOP con contorno di verdure sott'olio

39,50 €

IL GRANDE DI FORMAGGI

8 Käsesorten mit "Barbieri"-Senf (Piemont) und Konfitüren ^{j, g, l, 3}

8 tipologie di formaggi con contorno di mostarde e marmellate

"Barbieri" (Piemonte) ^{j, g, l, 3}

29,50 €

IL GRANDE MISTO

**4 Käsesorten mit "Barbieri" (Piemont) Senf und Marmeladen und 4
Sorten italienischer Aufschnitt DOP ^{g, l, 3}**

*4 tipologie di formaggi con contorno di mostarde e marmellate "Barbieri"
(Piemonte) e 4 tipologie di salumi italiani DOP ^{g, l, 3}*

34,50 €

*Zu unseren Speisen servieren wir verschiedene italienische
Brote und Butter (a^{1'2'3'4'5'6}, f, g, k, 3)

LE ECCELLENZE

Kaviar / Caviale

Caviale Golden “Adamas”

Kaviar vom Albino Sterlet ^d

Caviale di sterlina albina ^d

10 gr | 69,00 €

30 gr | 207,00 €

Caviale Black “Adamas”

Kaviar vom sibirischen Stör ^d

Caviale di storione siberiano ^d

10 gr | 33,00 €

30 gr | 99,00 €

Caviale Aqua “Adamas”

Kaviar vom adriatisch-sibirischen Stör ^d

Caviale di storione adriatico-siberiano ^d

10 gr | 29,00 €

30 gr | 87,00 €

*Zu unseren Speisen servieren wir verschiedene italienische Brote und Butter (a¹2³4⁵6, f, g, k, 3)

LE ECCELLENZE

ANCHOVIS UND SARDINEN

Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer "Scandia" ^d

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico "Scandia" ^d

gr. 50 | 14,90 €

Campisi" Sardinfilets ^d

filetti di sardine "Campisi" ^d

ECHTE ITALIENISCHE CONSERVERA

gr. 140 | 18,00 €

*Zu unseren Speisen servieren wir verschiedene italienische Brote und Butter (a^{1'2'3'4'5'6}, f, g, k, 3)

ZWEITER GANG / SECONDI PIATTI

Kabeljau mit Kirschtomaten und Kartoffeln ^d

Baccalà con pomodoro ciliegino e patate ^d

23,90 €

Rindergeschnetzeltes mit 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP auf einem Bett aus Rucola ^g

Tagliata di manzo con Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi

su un letto di rucola ^g

29,90 €

Gefüllte Auberginen mit Kirschtomaten, Basilikum und Büffelmozzarella DOP ^{a¹, c, g}

*Melanzane ripiene con pomodoro ciliegino, basilico e
mozzarella di bufala DOP ^{a¹, c, g}*

15,90 €

Dessert

Tiramisù ^{a¹, c, g}

7,50 €

Crema Brûlée ^{c, g}

7,00 €

Babà ^{a¹, c, g}

8,90 €

Delizia al limone di Amalfi ^{a¹, c, g}

8,90 €

Sufflè ^{a¹, c, g}

8,90 €

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Soja und Sojaerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁷, Queenslandnuss⁸).
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j = Senf und Senferzeugnisse
- k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L)
- m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 = mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 6 = mit Süßungsmittel Acesulfam
- 7 = mit Süßungsmittel Cyclamat
- 8 = phosphathaltig
- 9 = geschwefelt
- 10 = chininhaltig
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = mit Geschmackverstärker
- 13 = geschwärzt
- 14 = gewachst
- 15 = gentechnisch verändert

Wichtiger Hinweis: Gerichte können trotz sorgfältiger Herstellung Spuren von Allergenen enthalten.