



## **SPEISEKARTE**

**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	3,50 €
Acqua Panna groß	0,75 L	6,80 €
San Pellegrino klein	0,25 L	3,50 €
San Pellegrino groß	0,75 L	6,80€
Cola <sup>1</sup> (E150d), 11	0,20 L	3,90 €
Cola Zero <sup>1</sup> (E150d), 5, 6, 7, 11	0,20 L	3,90 €
Fanta <sup>1</sup> (E160a), 3	0,20 L	3,90 €
Sprite	0,20 L	3,90 €
Mezzo Mix <sup>1</sup> (E150d), 11	0,20 L	3,90 €
Apfelsaftschorle klein	0,20 L	3,50 €
Apfelsaftschorle groß	0,40 L	6,50 €
Apfelsaft klein	0,20 L	3,90 €
Apfelsaft groß	0,40 L	6,50 €

## Biere / Birra

Birra Moretti <sup>a3,</sup>	0,33 L	4,00 €
Birra Messina <sup>a3,</sup>	0,33 L	4,00 €

## Aperitif / Aperitivo

Ornella Molon <sup>l</sup>	0,10 L	8,50 €
Cipriano Prosecco <sup>l</sup>	0,10 L	8,50 €
Aperol Spritz <sup>1, 10, l</sup>	0,40 L	9,50 €
Campari Spritz <sup>1, l</sup>	0,40 L	9,50 €
Hugo <sup>l</sup>	0,40 L	9,50 €

## Warme Getränke/Bevande Calde

Espresso <sup>11</sup>	3,00 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	5,80 €
Cappucino <sup>g,11</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>g,11</sup>	4,40 €
Glas Tee	3,50 €

# LE ECCELLENZE

## Kaviar / Caviale

### **Caviale Golden “Adamas” Kaviar vom Albino Sterlet <sup>d</sup>**

*Caviale di sterlina albina <sup>d</sup>*

**10 gr | 78,00 €**

**30 gr | 230,00 €**

### **Caviale Black “Adamas” Kaviar vom sibirischen Stör <sup>d</sup>**

*Caviale di storione siberiano <sup>d</sup>*

**10 gr | 36,90 €**

**30 gr | 110,00 €**

### **Caviale Aqua “Adamas” Kaviar vom adriatisch-sibirischen Stör <sup>d</sup>**

*Caviale di storione adriatico-siberiano <sup>d</sup>*

**10 gr | 35,00 €**

**30 gr | 99,00 €**

# Antipasti

## **Mozzarella di Bufala Campana DOP (250g) mit Tomaten-Trilogie <sup>g</sup>**

*Mozzarella di Bufala Campana DOP (250g) con trilogia di pomodori <sup>g</sup>*

**19,90 €**

## **Carpaccio vom Rind mit Rucola und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP <sup>g</sup>**

*Carpaccio di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano DOP  
stagionato 24 mesi <sup>g</sup>*

**19,90 €**

## **Rindertartar mit schwarzem Trüffel <sup>j</sup>**

*Tartare di manzo con tartufo nero <sup>j</sup>*

**28,90 €**

## **Blauflossenthunfisch-Tartar mit Avocado und Minze <sup>d</sup>**

*Tartare di tonno "Bluefin" con avocado e menta <sup>d</sup>*

**27,90 €**

## **Oktopus-Salat mit Staudensellerie <sup>n, i</sup>**

*Insalata di polpo con sedano <sup>n, i</sup>*

**25,90 €**

# Antipasti

**Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern aus Pantelleria IGP <sup>c, d, j</sup>**

*Vitello tonnato con capperi di Pantelleria IGP <sup>c, d, j</sup>*

**22,90 €**

**Rindertartar mit Pantelleria Kapern und Zwiebeln aus Tropea <sup>j</sup>**

*Tartare di manzo con capperi di Pantelleria e cipolla di Tropea <sup>j</sup>*

**27,90 €**

**Carpaccio von Roter Rübe und Ziegenkäse, mit Balsamico-Essig aus  
Modena IGP Vinaigrette <sup>j, l, 1, 3</sup>**

*Carpaccio di rapa rossa e caprino, con Vinaigrette di Aceto Balsamico  
di Modena IGP <sup>j, l, 1, 3</sup>*

**19,90 €**

**Gratinierte Jakobsmuscheln <sup>a<sup>1</sup>, n</sup>**

*Capesante gratinate <sup>a<sup>1</sup>, n</sup>*

**26,90 €**

**Burrata-Käse (250g) mit gegrilltem Gemüse <sup>8</sup>**

*Burrata (250g) con verdure grigliate <sup>9</sup>*

**19,90 €**

# Erster Gang / Primi piatti

## Frische Nudeln / Pasta fresca

**Hausgemachte Lasagne** <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

*Millefoglie Emiliane* <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

**19,90 €**

**Hausgemachte Cavatelli mit Kalbsragout** <sup>a<sup>1</sup>, c</sup>

*Cavatelli fatti in casa con ragù di vitello* <sup>a<sup>1</sup>, c</sup>

**18,90 €**

**Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat, mit  
Tomaten-Basilikum-Sauce** <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

*Ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta e spinaci, con salsa di  
pomodoro e basilico* <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

**18,90 €**

**Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel** <sup>a<sup>1</sup>, c</sup>

*Tagliolini fatti in casa al tartufo nero* <sup>a<sup>1</sup>, c</sup>

**28,90 €**

**Spaghetti mit Aubergine, Burrata und Basilikum** <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

*Spaghetti in scigno di melanzana con burrata e basilico* <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

**21,90 €**

**Paccheri mit Gorgonzolacreme, kalabrischem Nduja und schwarzen  
Trüffelblüten** <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

*Paccheri con crema di Gorgonzola, Nduja calabrese e fiori di tartufo nero*

**24,90 €**

# ZWEITER GANG / SECONDI PIATTI

## **Wolfsbarchfilet in Salzkruste und Gemüse <sup>d</sup>**

*Filetto di branzino in crosta di sale e verdure <sup>d</sup>*

**29,90 €**

## **Tagliata di manzo mit 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP auf einem Bett aus Rucola <sup>g</sup>**

*Tagliata di manzo con Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi*

*su un letto di rucola <sup>g</sup>*

**35,90 €**

## **Auberginen Auflauf <sup>g</sup>**

*Parmigiana di Melanzane <sup>g</sup>*

**19,90 €**

## **Tenderloin Rinderfilet (250g) mit Trüffelsauce und frischem Trüffel**

*Filetto di manzo Tendelon (250g) con salsa al tartufo e tartufo fresco stagionale*

**46,90 €**

# KALTE PLATTEN / TAGLIERI CREATIVI

## SALUMI

**Italienischem Aufschnitt DOP mit Gemüse in Öl**

*salumi italiani DOP con contorno di verdure sott'olio*

**grande 45,90 € - piccolo 26,90 €**

## FORMAGGI

**Verschiedene Käsesorten mit "Barbieri"-Senf (Piemont) und Konfitüren <sup>j, g, l, 3</sup>**

*formaggi con contorno di mostarde e marmellate*

*"Barbieri" (Piemonte) <sup>j, g, l, 3</sup>*

**grande 46,90 € - piccolo 27,90 €**

## MISTO

**Versch. Käsesorten mit "Barbieri" (Piemont) Senf und Marmeladen und versch. italienischer Aufschnitt DOP <sup>g, l, 3</sup>**

*formaggi con contorno di mostarde e marmellate "Barbieri" (Piemonte) e*

*tipologie di salumi italiani DOP <sup>g, l, 3</sup>*

**grande 47,90 € - piccolo 26,90 €**

# Dessert

**Tiramisù** <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

**9,90 €**

**Crème Brûlée** <sup>c, g</sup>

**9,90 €**

**Sufflè** <sup>a<sup>1</sup>, c, g</sup>

**12,50 €**

## **Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe**

### **Allergene**

- a = glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)
- b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c = Eier und Eiererzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Soja und Sojaerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h = Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>7</sup>, Queenslandnuss<sup>8</sup>).
- 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.