

DELIKATESSEN

BERÜHMTE FLEISCHSPEZIALITÄT
AUS DER NORDSPANISCHEN PROVINZ LEÓN
Rinderdörrfleisch „Cecina de León“ · 11/19

EINE BESONDERE DELIKATESSE DES HAUSES
Geräucherte Entenbrust · 11/19

UNSER FRISCH GEBACKENES MEHRKORNBROT
AUS GEREIFTEM SAUERTEIG,
dazu gesalzene Butter aus der Bretagne · 6

ROYAL STURGEON KAVIAR 20g
EMPFEHLEN WIR MIT:
der besten cremigen Burrata aus Apulien · 45
unseren köstlichen hausgemachten Spaghettoni al Burro · 55

VORSPESIEN

Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon
und Ingwer Eis · 23

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,
eingelegten Chili und Capperini · 25

Tatar, rohes Rindfleisch mit Capperini und Eigelbcreme · 21

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und Tomatenmarmelade · 21

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce · 22

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano · 19

P A S T A

UNSERE PASTA WIRD TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET

Ravioli Cacio e Pepe, gefüllt mit Kalbfleisch · 29

Spaghetti mit halbem kanadischen Hummer* · 49

Ziti mit Ochschwanz - reichhaltige und leckere römische Pasta* · 27

Agnolotti mit Waldpilzen, Ricotta und Spinat · 29

Rigatoni alla Norma mit sizilianischer Aubergine,
Kirschtomaten und Stracciatella* · 25

Spaghetti con Vongole Veraci* · 34

Tortelli mit Burrata und Trüffel · 32

Hausgemachte Spaghettini mit schwarzem Kaviar, 20 g · 55

*Wir verwenden ausschließlich Pasta aus dem Hause 'Gentile' aus Gagnano in der Provinz Napoli –
welche für die besten Teigwaren der Welt berühmt ist: Gagnano, Città della pasta.

P E R F E K T Z U M T E I L E N

Langsam geschmorte Lammschulter - über 18 Stunden
im Barolo Wein gegart, mit aromatischen Kräutern · 119

Rib-Eye Steak mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch. Ab ca. 1kg
Preis pro 100g · 15

H A U P T G E R I C H T E

Atlantisches Steinbuttfilet mit mildem Gemüse und rotem Kaviar · 44

Seebarsch mit Spargel und Amalfi Zitronen-Zabaione · 39

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie · 42

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse · 39

Filetto al Pepe Nero mit Steinpilzen · 55

THE G R E A T E S T H I T S

Wir servieren unser Menü ab 2 Personen für alle Gäste am Tisch

•

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce

•

Glasierte sizilianische Aubergine
mit Kräutern, Burrata und Tomatenmarmelade

•

Tortelli mit Burrata und Trüffel

•

Ravioli Cacio e Pepe, gefüllt mit Kalbfleisch

•

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse

•

Tiramisù mit einem der besten Mascarpone
direkt aus Brescia, Lombardei

•

89 pro Person

A P E R I T I F

Grappa Tonic · 12

Gin Tonic · 15

Negroni · 15

Negroni Mezcal · 15

French 75 · 15

Aperol Spritz · 10

Mandel Aperol Spritz · 12

Mondino Spritz
alkoholfrei · 8