
MINE
RESTAURANT

CRUDO

Klassisches Rindertatar mit Capperini & Eigelbcreme • 25
Classic beef tartare, made from chopped raw beef, Capperini & creamy egg yolk

Crudo von japanischen Jakobsmuscheln
mit Bottarga di Muggine & Crème fraîche • 33
Japanese scallop Crudo with Bottarga di Muggine & Crème Fraîche

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriander,
eingelegten Chilis & Capperini • 29
Tuna Carpaccio with tomatoes, cilantro, pickled chilis & Capperini

ANTIPASTI

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet & Thunfisch
mit cremiger Sauce • 26
Vitello tonnato, sliced veal & tuna with creamy sauce

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren & Kräutern • 23
Burrata with tomatoes, seasonal berries & herbs

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise & Pecorino Romano • 26
Pan-fried wild broccoli with basil Hollandaise sauce & Pecorino Romano

PASTA

Tortelli mit Burrata und Trüffel • 22
Tortelli with Burrata and truffle

MAIN COURSES

Gerösteter Kohl mit schwarzem Trüffel • 35
Charred cabbage with black truffle

Nordischer Kabeljau mit Blumenkohlpüree, Tomaten & Kalamata-Oliven • 39
Northern cod with cauliflower purée, tomatoes & Kalamata olives

Zarter Oktopus mit Tomaten, Basilikum & Petersilie • 47
Tender octopus with tomatoes, basil & parsley

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse • 49
Lamb chops alla Griglia with seasonal vegetables

Lammschulter, langsam geschmort in Barolo-Wein
mit aromatischen Kräutern • 135
Lamb shoulder, slow-roasted in Barolo wine with aromatic herbs

Rib-Eye-Steak und toskanische Kartoffeln mit Rosmarin & Knoblauch,
ab 1 kg, Preis pro 100 g • 17
Rib-eye steak and Tuscan potatoes with rosemary & garlic, minimum 1 kg, price for 100 g