

Tagesgerichte / Pilze

<p>Mit Honig gratinierter Ziegenkäse an Rapunzelsalat, Rote Bete (veget.)^{4,5,6}</p> <p>Gratinated goat cheese with lamb's lettuce, beetroot</p>	16,50
<p>Thunfischtartar auf Carpaccio von der Amalfi-Zitrone, Ingwer, Soja^{2,8,9,13}</p> <p>Tartar of Tuna served on a Carpaccio of Amalfi lemon, ginger and soy sauce</p>	23,50
<p>Tagliatelle, Gambas, Hokkaido Kürbis^{1,2,11,9}</p> <p>Tagliatelle, Gambas, Hokkaido Pumpkin</p>	24,50
<p>Hausgemachte Raviolletti, Ziegenkäse und Lavendelfüllung, in Honig marinierte Tomatenfilets, Parmesan^{1,4,11,9}</p> <p>Homemade Raviolletti with goat cheese and lavender filling, in honey marinated fillet of tomato, Parmesan</p>	25,50
<p>Fischsuppe^{2,11}</p> <p>fish soup</p>	29,50
<p>Kalbskotelett mit Trüffelbutter, San Daniele Chips, Rosmarinkartoffeln⁴</p> <p>Kalbskotelett with truffeled butter, San Daniele Chips, Rosemary potatoes</p>	29,50
<p>3 Lammkotelett vom Grill an Rucola-Rapunzel-Himbeer-Salat¹²</p> <p>3 lamb chops served from the grill with salad and raspberries</p>	25,00

Steinpilze

<p>Gebratenen Steinpilze, Rucola, Peperoncino, Frühlingszwiebeln (Vegetarisch)</p> <p>Rucola with fresh porcini mushrooms, chili and spring onions</p>	22,50
<p>Steinpilz-Risotto, Parmesan, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili⁴(vegetar.)</p> <p>Risotto with porcini mushrooms, spring onions, garlic and Parmesan cheese</p>	25,50
<p>Tagliarini mit Steinpilzen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili^{4,1} ½</p> <p>Tagliarini with porcini mushrooms, spring onions, garlic (Vegetarisch)</p>	18,50

Pfifferlinge

<p>Pfifferlinge, Rucola, Peperoncino, Frühlingszwiebeln (Vegetarisch)</p> <p>Fresh chanterelles with Rucola, chilli, spring onions</p>	17,50
<p>Rinder-Carpaccio, Pfifferlinge, Peperoncino, Frühlingszwiebeln</p> <p>Carpaccio of beef with fried chanterelles, chilli and spring onions</p>	25,50
<p>Tagliarini mit Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln (Vegetarisch) ½ Port.</p> <p>Tagliatelle with fresh chanterelles, chilli, spring onions</p>	18,50
<p>Pfifferling-Risotto, Frühlingszwiebeln, Knoblauch⁴</p> <p>Risotto with chanterelles, chilli, spring onions</p>	25,50

Antipasti / Appetizers

€

Burrata, Datterino-Tomaten, Basilikum, Oregano ⁴(Vegetarisch) **14,00**

Burrata, Datterino-tomatoes, basil, oregano

Antipasto Misto: ^{1/3/4/5/8/9/11/15} **17,50**

Tomaten-Büffel-Mozzarella, Vitello Tonnato, Meeresfrüchte-Salat, gegrilltes Gemüse

San Daniele Schinken (18 Monate gereift) ¹⁵ **15,50**

San Daniele ham (18 months matured)

Vitello Tonnato ^{1,2} **19,50**

Veal slice with tuna sauce

Carpaccio alla „Cipriani“, schwarzer Sommertrüffel ^{1,12,4} **25,50**

Carpaccio of beef Cipriani, black summer-truffle

Antipasti „Deluxe“ à la minute zubereitet (warme und kalte Vorspeisen) ^{1,2,3,15}

ab min. 2 Personen pro Person

Appetizers deluxe á la minute served warm and cold for min. 2 persons per person **23,50**

Fischplatte: gebratener Oktopus, Mariniertes Lachs, ^{2,3,6,7,13,14}

Thunfisch Tatar, Mazzancolla-Wildfanggarnele, Avocado, Salat,

ab min. 2 Personen

Seafood plate: fried octopus, marinated salmon, thunfish tartar

Mazzancolla-king prawn, avocado, salad for min. 2 persons per person **29,50**

Balıklachs

Warme Gerichte / warm dishes

€

Gebratener Oktopus aus dem mediterranischen Meer, Datterino-Tomaten, Oliven Taggiasche, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Salat ^{14,5} **20,00**

Fried octopus, olives Taggiasche, salad, tomatoes, spring onions, garlic

Mazzancolla-Wildfanggarnelen (4 Stück) mit Kräutern, Salat ^{3,4,12} **26,50**

Mazzancolla-king prawns fried (4 Pices) with herbs, salad

Pasta

Frische Tagliarini, schwarzer Sommertrüffel ^{1,4} (Vegetarisch)

Tagliarini, black summer truffle

½ Port. 18,00 26,50

Spaghetti di Gragnano, Pomodoro, Basilico ⁹ (Vegetarisch)

Spaghetti di Gragnano, Pomodoro (tomato sauce), basil

15,50

Hausgemachte Cannelloni, Fleischfüllung, Bechamel, Tomatensauce

Homemade cannelloni, beef-filling, bechamel, tomato sauce

15,50

Hausgemachte Raviolletti mit Rinderfüllung, Butter, Salbei, Parmesan ^{1,4,5,15} **16,50**

Homemade Raviolletti, beef-filling, butter, sage, parmesan

Tagliatelle, Hummerragout ^{1,3,5,9,4}

Tagliatelle, lobster ragout

26,50

Risotto

Risotto mit Mazzancolla-Wildfanggarnelen und Zucchini ^{4,5}

Risotto with gambas from Mazzancola and Zucchini

23,50

(Vegetarisch)

19,50

Fisch / Fish

€

Wolfsbarschfilet vom Grill ^{2,4,5}

Fillet of sea bass Grill

39,00

Wolfsbarsch in Salzkruste ^{2,4} **für. 2 Personen (ca. 1,2 Kg.)**

Sea bass in salt crust for 2 persons

Pro/Per Person

49,50

Ganze gebratene Seezunge ^{2,4}

Pan fried sole

Tagespreis

Fleisch / Meat

Kalbsleber, Butter, Salbei ^{4,11,12}

Liver of veal, butter, sage

24,50

Rinderfilet in Pistazienkruste, Balsamicosauce ^{4,5,12,11} **(ca. 220 Gr.)**

Fillet of beef, pistacchio crust, balsamico sauce

37,50

Fassona-Rinderfilet, Pistazienkruste, Balsamicosauce (ca. 400 Gr.)

für 2 Personen ^{4,11,12}

Fillet of Fassona beef, pistacchio crust, balsamico sauce for 2 persons

Pro/Per Person

54,50

Fassona-Rinderfilet (ca. 180g) vom Grill , Pifferlingen, Thymiansauce

Fillet of Fassona beef, fresh chanterelles, thyme sauce

49,50

Lammcarrée (Yorkshire, UK), Kräuter, Rotweinsauce ^{4,7,11} **(ca. 340 Gr.)**

Rack of lamb (Yorkshire, UK), herbs, red wine sauce

38,50

Bistecca Piemontese am Knochen, mit frischen Kräutern im Ofen gegart

(ca. 1 Kg.) für 2 Personen ^{4,11}

Bistecca Piemontese baked with fresh herbs

Pro/Per Person

49,50

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert.

Dessert / Käse

€

Alle Eis- und Sorbetsorten sind in eigener Produktion hergestellt

Sorbet Variation, frische Früchte, Minze	12,00
Variation of sorbet, fresh fruits, mint	
Semifreddo von der Haselnuss mit warmer Schokolade und Früchte^{1,4,11}	13,00
Semifreddo of hazelnut, hot chocolate and fresh fruits	
Semifreddo Kaffee mit warmer Schokolade und Früchte^{1,4,11}	13,00
Semifreddo of coffee, hot chocolate and fresh fruits	
Semifreddo von der Kirsche mit warmer Schokolade und Früchte^{1,4,11}	13,00
Semifreddo of cherries, hot chocolate and fresh fruits	
Tiramisu Classico, Beeren^{1,4,9,11}	11,00
Classic Tiramisù, berries	
Dessertvariation^{1,4,11}	14,50
Selection of dessert	
Panna Cotta, Mango-Passionsfrucht Sauce, Beeren^{1,4}	11,00
Formaggio Misto, Senfsauce^{1,4,15}	14,50
Grana Padano, Weintrauben, Trüffelhonig^{1,4,15}	11,50
 Unsere Dessertwein-Empfehlung	
2014 Diamante, Passito	0,5 lfl. € 45,00
Tasca d'Almerita, Sizilien	Glas 0,1 l. 10,00

Allergene

1 Eier

2 Fisch

3 Krebstiere

4 Milch

5 Sellerie

6 Sesamsamen

7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse

9 Glutenthaltiges Getreide

10 Lupine

11 Schalenfrüchte

12 Senf

13 Sojabohnen

14 Weichtiere

15 Konservierungsstoffe/Nitratsalze

16 Farbstoffe