

Italienische Klassiker – etwas modernisiert

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Antipasti -Vorspeisen:

Friseesalat und Grüner Spargel mit pochiertem Landei, Parmesan-French-Toast-Würfeln, San Daniele-Schinken und Fonduta-Käsesauce (vegetarisch möglich) 24,00

Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken auf Salat von Weißen Bohnen „römisch“ mit Feta, Melone und Zucchini 20,00

Zuppe - Suppen:

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, aromatisierten Ölen und Pizzoccheri 9,00/13,00

Creme von Zuckererbsen mit Aal und Avocado, Erbsen und Knusper-Kapern 18,00

Primi Piatti - Zwischengerichte:

Manchego-Risotto mit kandierter Pampelmuse, Oliven, fermentiertem Knoblauch, frittierten Kapern und Passionsfrucht 24,00

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Grünem Spargel in Bärlauchcreme, Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen 24,00

Tagliolini „BBB“ – mit Broccoli, Burrata und Bottarga, angerichtet auf Rinder-Carpaccio 26,00

Secondi Piatti - Hauptgerichte:

„Costoletta Bolognese“ – Kalbsschnitzel mit San Daniele-Schinken und Parmesan überschmolzen, dazu marinierter Grüner Spargel mit Kopfsalat und Sauerrahm 36,00

Ausgelöste, magere Haxe vom Schwäbisch-Hällischen Freilandschwein mit Rosmarinjus, Sauerkrautsauce, Paprikasaft, Kartoffel-Olivenpüree, frittierten Zwiebeln, Chips und eingelegter Paprika „sizilianisch“ 29,00/39,00

Seeteufelfilet auf kleiner Garnitur von Venusmuscheln, Muscheln, Wildgarnele, Kräuterseitlingen und Ditali; dazu Kapern-Vélouté mit Forellencaviar 29,00/39,00

Vegan: Blumenkohl-Gemüsecouscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo, Kapern und Rosinen 22,00/29,00

Formaggio - Käseteller

Friskäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

Dolce - Desserts:

Die Geschmäcker des Tiramisu neu zusammengesetzt: Weißes Mocca-Eis mit Kakaoflan, Kakaosauce, Mascarpone, knusprigen Kaffee-Schlangen, Amaretto- und Espresso-Gelee 14,00

Zucker & Salz – Erdnuss- und Caramelis mit Meersalz, Erdnuss-Streusel, Caramelhippen, gesalzener Milchcouverture, Pistaziensauce und Himbeermark 15,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo oder

Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

MENU

Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken auf Salat von Weißen Bohnen „römisch“ mit Feta,
Melone und Zucchini

*

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Grünem Spargel in Bärlauchcreme,
Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen

*

„Stinco di Maiale“ - ausgelöste, magere Haxe vom Schwäbisch-Hällischen Freilandschwein
mit Rosmarinjus, Sauerkrautsauce, Paprikasaft, Kartoffel-Olivenpüree,
frittierten Zwiebeln, Chips
und eingelegter Paprika „sizilianisch“

*

Kleiner Käseteller

ODER

Die Geschmäcker des Tirami-Su neu zusammengesetzt: Weißes Mocca-Eis mit Kakaoflan,
Kakaosauce, Mascarponesauce, knusprigen Kaffee-Schlangen,
Amaretto- und Espressoeele

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

MENU VEGETARISCH

Friseesalat und Grüner Spargel mit pochiertem Landei,
Parmesan-French-Toast-Würfeln und Fonduta-Käsesauce

*

Manchego-Risotto mit kandierter Pampelmuse, Oliven, fermentiertem Knoblauch,
frittierten Kapern und Passionsfrucht

*

Blumenkohl-Gemüse Couscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo,
Rosinen und Pinienkernen

*

Kleiner Käseteller

ODER

Zucker & Salz“ – Erdnuss- und Caramelleis mit Meersalz, Erdnuss-Streusel,
Caramelhippen, gesalzener Milchcouverture, Pistaziensauce und Himbeermark

*

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

-Alle Preise in EURO

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank