



MINE
RESTAURANT

◆
S T A R T E R S

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten,
Koriandergrün, eingelegten Chilis und Capperini • 29
Tuna Carpaccio with tomatoes, cilantro, pickled chilis and Capperini

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce • 26
Vitello tonnato, sliced veal and tuna with creamy sauce

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

Tatar, rohes Rindfleisch mit Capperini und Eigelbcreme • 24
Classic beef tartare, made from chopped raw beef, Capperini and creamy egg yolk

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

◆
P A S T A

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

◆
M A I N C O U R S E S

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

Nordischer Kabeljau mit Blumenkohlpurée, Tomaten und Kalamata-Oliven • 39
Northern cod with cauliflower purée, tomatoes, and Kalamata olives

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie • 46
Tender octopus with tomatoes, basil and parsley

Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse • 45
Lamb chops alla Griglia with seasonal vegetables

Lammschulter, langsam geschmort in Barolo-Wein
mit aromatischen Kräutern, zum Teilen, für 2-3 Personen • 135
Lamb shoulder, slow-roasted in Barolo wine with aromatic herbs, to share, for 2-3 people

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

◆