

# DELIKATESSEN

DIE BEKANNTESTE 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 Spaghettini 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

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern · 17

Tatar, rohes Rinderfleisch mit Capperini und Eigelbcreme · 19

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,  
Burrata und Tomatenmarmelade · 19

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet  
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce · 21

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

# P A S T A

UNSERE PASTA WIRD TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET

Hausgemachte Ravioli Cacio e Pepe gefüllt mit Kalbfleisch · 27

Spaghetti mit halbem kanadischen Hummer\* · 44

Ziti mit Ochsenchwanz - reichhaltige und leckere römische Pasta\* · 27

Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout · 25

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffel · 29

Spaghetti con Vongole Veraci, berühmte Nudeln Gentile  
mit 300g Venusmuscheln\* · 34

Tortelli mit Burrata und Trüffel · 29

Agnolotti gefüllt mit Kürbis und Haselnüssen aus dem Piemont · 27

Hausgemachte Spaghettini mit schwarzem Kaviar, 20 g · 55

-----  
\*Wir verwenden ausschließlich Pasta aus dem Hause 'Gentile' aus Gragnano in der Provinz Napoli –  
welches für die besten Teigwaren der Welt berühmt ist: Gragnano, 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 und aromatischen Kräutern · 99

Rib-Eye Steak mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch  
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 · 39

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

Unser Menü servieren wir gerne tischweise ab 2 Personen

•

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 del Plin, hausgemachte Pasta gefüllt mit Kalbfleisch

•

Lammkoteletts alla griglia mit saisonalem Gemüse

•

Tiramisù mit einem der besten Mascarpone  
direkt aus Brescia, Lombardei

•

79 pro Person

## A P E R I T I F

Grappa Tonic · 9

Gin Tonic · 13

Negroni · 13

Negroni Mezcal · 13

French 75 · 13

Aperol Spritz · 10

Mandel Aperol Spritz · 10

Mondino Spritz  
alkoholfrei · 7