



LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE - MENU



(Unsere Speisekarte) **La nostra carta** (Our menu)

(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

Carpaccio di pesce spada con insalata di finocchi e arance € 18,50
(Schwertfisch-Carpaccio mit Fenchel-Orangensalat)
(Swordfish carpaccio with fennel and orange salad) (1-4-8-9-10-12)



Polpette di melanzane gratinate con mozzarella su salsa di pomodoro
(It. Auberginen-Polpette mit Mozzarella gratiniert auf Tomatensauce)
(Aubergine meatballs au gratin with mozzarella on tomato sauce) (1-3-7-8-9-10-12) € 16,50



Medaglioni di polenta con funghi misti e gorgonzola € 17,50
(Polenta-Medaillons mit gemischten Pilzen und mit Mozzarella gratiniert)
(Polenta medallions with mixed mushrooms and gorgonzola cheese) (1-7-8-9-10-12)



Bruschette con salsiccia, pecorino e melanzane fritte € 17,50
(Bruschetta mit Salsiccia, Pecorino und frittierte Auberginen)
(Bruschette with sausage, pecorino cheese and fried aubergines) (1-3-7-8-9-10-12)



Involtini di gamberi al forno con salsa ai peperoni rossi € 19,50
(Scampi-Involtini aus dem Ofen auf rote Paprikasauce)
(Baked prawn rolls with red pepper sauce) (1-2-4-7-8-9-10-12-14)



Crespelle al nero di seppia con crema di salmone affumicato e mascarpone
(Schwarze Sepiatinten-Crêpe mit Räucherlachs-Mascarponecreme gefüllt)
(Cuttlefish ink crepes with smoked salmon and mascarpone cream) (1-2-3-4-7-8-9-10-12) € 17,50

(Suppen) **Zuppe** (Soup)

Zuppa di cime di rape, pane e uovo stracciato € 9,50
(Stangelkohl-Brotssuppe mit verquirltem Ei)
(Turnip greens, bread and egg soup) (1-3-7-9-10-12)



Crema di castagne e panna acida € 9,50
(Kastanien-Cremesuppe mit saurer Sahne)
(Chestnut cream and sour cream) (1-7-9-12)

(Nudeln) **Pasta** (Noodles)

Ravioli ai porcini in crema di tartufo € 17,50
(Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9-12)



Bavette al ragù di pesce e ceci (1-3-4-7-8-9-12-14) € 16,50
(Bandnudeln mit Kichererbsen und Fischragout)
(Bavette with fish sauce and chickpeas)



Fregola sarda alle zucchini e gamberi € 19,50
(Sardische Fregola mit Zucchini und Scampi)
(Sardinian fregola with courgettes and prawns) (1-2-3-7-8-9-12)



Risotto al basilico, pomodorini e burrata € 17,50
(Risotto mit Basilikum, Kirschtomaten und Burrata)
(Risotto with basil, cherry tomatoes and burrata cheese) (1-7-8-9-12)



Fusilli con cavolfiore al gorgonzola € 16,50
(Fusilli mit Blumenkohl mit Gorgonzola)
(Fusilli with cauliflower and gorgonzola cheese) (1-3-7-8-9-12)



Tagliatelle con sugo di cervo € 17,50
(Tagliatelle mit Hirschsauce)
(Tagliatelle with deer sauce) (1-3-7-8-9-12)



(Fisch) Pesce (Fish)

Trionfo di pesce € 31,50
(Dreierlei Fischmarkt mit frischen Kräutern und Knoblauch)
(Three kinds of fish market with fresh herbs and garlic) (1-3-4-7-8-9-10-14) (Mit Menü: plus 5,- €)



Calamari ripieni di fregola sarda su crema di patate € 30,50
(Gefüllte Kalamari mit sardischer Fregola auf Kartoffelcreme)
(Squid stuffed with Sardinian fregola on creamed potatoes) (1-2-4-5-7-8-9-10-11-12-14)



Pescatrice in panatura di cracker, salvia e limone € 33,50
(Seeteufel mit Cracker, Salbei und Zitronenpanade) (Mit Menü: plus 6,- €)
(Pan-fried angler fish with cracker, sage and lemon) (1-4-5-7-8-9-12)



Filetto di branzino in crosta di zucchini e carote € 31,50
(Wolfsbarsch-Filet in Zucchini-Karotten und Knoblauch)
(Sea bass fillet in a courgette and carrot crust) (1-4-5-7-8-9-10-12) (Mit Menü: plus 4,- €)



Filetto di salmone in crosta di erbe e noci € 29,50
(Lachsfilet mit Kräuter-Walnuss-Kruste)
(Salmon fillet in herb and nut crust) (1-4-5-6-7-8-9-12)

(Fleisch) Carne (Meat)

Filetto di manzo ripieno di mortadella, gratinato con crumble di pistacchio € 35,50
(Rinderfilet mit Mortadella gefüllt und gratinierter Pistazien Crumble) (Mit Menü: plus 6,- €)
(Beef fillet stuffed with mortadella, au gratin with pistachio crumble) (1-5-7-8-9-10-12)



Petto di faraona su salsa al vino rosso, pere e cioccolato € 30,50
(Perlhuhnbrust auf Rotwein, Birnen und Schokoladensauce)
(Guinea fowl breast on red wine, pear and chocolate sauce) (1-5-7-8-9-10-12) (Mit Menü: plus 4,- €)



Involtini di vitello con prosciutto e mozzarella su salsa di pomodoro
(Kalbs-Involtini mit Schinken und Mozzarella gefüllt auf Tomatensauce)
(Veal rolls with ham and mozzarella on tomato sauce) (1-5-7-8-9-10-12)
(Mit Menü: plus 4,- €) € 30,50



Nodino di iberico con salsa di marsala all'uovo € 31,50
(Kotelett vom Iberico Schwein mit Marsala Sauce) (Mit Menü: plus 5,- €)
(Iberico Knot with egg marsala sauce) (1-5-7-8-9-10-12)



Tiramisù al cacao e amaretto € 9,00
(Hausgemachtes Kakao-Tiramisù mit Amaretto)
(Homemade cacao tiramisù with amaretto) (1-3-5-7-12)



Panna cotta ai lamponi su carpaccio di ananas € 9,00
(Himbeer Panna Cotta auf Ananas Carpaccio)
(Raspberry panna cotta on pineapple carpaccio) (1-5-7-8-12)



Semifreddo ai mirtilli € 9,00
(Hausgemachtes Blaubeeren-Parfait)
(Homemade Blueberry parfait) (1-3-7)



Millefoglie di pane carasau con ricotta e miele € 9,00
(Mille-feuille von Carasau-Brot mit Ricotta und Honig)
(Millefoglie of carasau bread with ricotta and honey) (1-7-8-12)



Torta di mele e ricotta senza glutine € 9,00
(Ricotta-Apfelkuchen ohne Gluten)
(Gluten-free apple and ricotta cake) (1-3-5-7-8)



Variazione di dolci € 13,00
(Dessertvariation) (Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)



Assortimento di formaggi italiani € 15,00
(Italienische Käseauswahl) (Italian cheese selection) (5-7-8)



Menu' a vostra scelta

(Eigene Menüwahl) (Own menu choice)

Präsentiert von unserem Küchenchef **Francesco Pisanu**.

Auf vielfachen Wunsch bieten wir Ihnen die Möglichkeit an Ihr Lieblingsmenü, zum Festpreis, aus unserer aktuellen Speisekarte selbst zusammenzustellen.

Werden Sie kreativ!

(By popular demand, we will offer you the opportunity to put together your favorite menu, at a fixed price, from our current menu itself)

Get creative!

3 Gänge € 43,50 • 4 Gänge € 54,50 • 5 Gänge € 76,50



Menu' Botticelli

(Degustations Menü) (Tasting menu)

Lassen Sie sich mit einem von uns kreierter 4 Gänge Menü für zwei Personen überraschen.

Dieses Menü beinhaltet darüber hinaus drei Gläser (0,1l) plus ein Glas (0,02l) unserer Weinempfehlung pro Person.

(Leave with one we created 4 course surprise menu for two people. This menu also includes three glasses (0, 1 l) plus a glass of (0, 04 l) our wine recommendation per person)

Menü für 2 Personen (mit Weine) € 180,00

Menü für 2 Personen (ohne Weine) € 120,00

Alle Speisen Preise sind inkl. 7% MwSt (All food prices are incl. 7% VAT)