



10 JAHRE



*Botticelli*

RISTORANTE ITALIANO  
2013-2023

# LA NOSTRA CARTA

UNSERE SPEISEKARTE - MENU



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

(Vorspeisen) **Antipasti** (Appetizers)

**Carpaccio di tonno con crema di capperi e senape** | € 19,50  
(Thunfisch- Carpaccio mit Kapern-Senf Sauce)  
(Tuna carpaccio with caper-mustard sauce) (1-4-8-9-10-12)



**Filetto di orata alle cipolle in agrodolce con rucola** € 17,50  
(Doradenfilet mit Essig marinierte Zwiebeln und Rucola)  
(Sweet and sour onion gilthead bream fillet with rocket) (1-4-8-9-10-12)



**Crostata di ricotta e pesto ligure** € 16,50  
(Blätterteigkuchen mit Ricotta und Pesto)  
(Ricotta and Ligurian pesto tart) (1-3-7-8-9-10-12)



**Bruschetta di melanzane, zucchini e burrata** € 17,50  
(Bruschetta mit Aubergine, Zucchini und Burrata)  
(Bruschetta of eggplant, zucchini and burrata cheese) (1-2-3-4-7-8-9-10-12)



**Carpaccio di bresaola con caprino cremoso e carciofi sottolio** € 17,50  
(Bresaola Carpaccio mit Ziegenfrischkäsecreme und eingelegten Artischocken)  
(Carpaccio of bresaola with creamy goat cheese and artichokes in oil) (1-7-8-9-10-12)



**Petto di quaglia con cipolle rosse al miele** € 19,50  
(Wachtelbrust mit geschmorte rote Zwiebeln und Honig)  
(Quail breast with red onions in honey) (1-8-9-10-12-14)

(Suppen) **Zuppe** (Soup)

**Zuppa di patate americane con speck croccante e semi misti** € 9,50  
(Süßkartoffel Cremesuppe, krossen Speck und Kernenmix)  
(Sweet potato cream soup, crispy bacon and kernel mix) (1-7-9-10-12)



**Crema di finocchi con gamberetti** € 9,50  
(Fenchelcremesuppe mit Shrimps)  
(Cream of fennel soup with shrimps) (1-2-7-9-12)

(Nudeln) **Pasta** (Noodles)

**Ravioli ai porcini in crema di tartufo** € 18,00  
(Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce geschwenkt)  
(Ceps ravioli in creamy truffle sauce swirled) (1-3-7-8-9-12)



**Bavette con gamberi e Grand Marnier** € 18,50  
(Bandnudeln mit Scampi und Grand Marnier)  
(Ribbon noodles with prawns and Grand Marnier) (1-3-4-7-8-9-12-14)



**Fregola sarda ai funghi misti e guanciale di maiale** € 18,50  
(Sardische Fregola mit gemischten Pilzen und luftgetrockneter Schweinebacke)  
(Sardinian fregola with mixed mushrooms and air-dried pork cheek) (1-7-8-9-12)



**Risotto allo zafferano e cozze** € 18,50  
(Risotto mit Safran und Miesmuscheln)  
(Risotto with saffron and mussels) (1-7-8-9-12)



**Lumache al ragù di coniglio** € 18,50  
(Lumache-Nudeln mit Kaninchenragout)  
(Lumache pasta with rabbit ragout) (1-3-7-8-9-12)



**Trofie al pesto genovese con patate e fagiolini** € 16,50  
(Trofie mit Pesto alla Genovese, Kartoffeln und grüne Bohnen)  
(Trofie with pesto alla genovese with potatoes and green beans) (1-3-7-8-9-12)



(Fisch) Pesce (Fish)

**Trionfo di pesce** (Mit Menü: plus 4,- €) € 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)



**Sandwich di salmone con limoni** (Mit Menü: plus 4,- €) € 32,50  
(Lachs-Sandwich mit Zitronen)  
(Salmon sandwich with lemons) (1-4-5-7-8-9-10-11-12)



**Filetto d'orata con porri allo zafferano** (Mit Menü: plus 4,- €) € 31,50  
(Doradenfilet mit Safran-Porree)  
(Gilthead bream fillet with leek with saffron) (1-4-5-7-8-9-10-12)



**Lucioperca in crosta di finocchi** (Mit Menü: plus 5,- €) € 33,50  
(Zanderfilet in Fenchelkruste)  
(Pike perch fillet in fennel crust) (1-4-5-7-8-9-12)



**Tonno in mantello di sesamo e panko** (Mit Menü: plus 5,- €) € 34,50  
(Thunfisch in Sesam-Panko- Mantel)  
(Tuna in sesame panko coat) (1-4-5-6-7-8-9-12)



(Fleisch) Carne (Meat)

**Filetto di manzo in crosta di funghi** (Mit Menü: plus 6,-) € 37,50  
(Rinderfilet mit Pilzhaube)  
(Fillet of beef with mushroom cap) (1-5-7-8-9-10-12)



**Filetto di suino nero di Calabria in crosta di mele** (Mit Menü: plus 5,- €) € 32,50  
(Schwarzschwein- Filet aus Kalabrien in Apfelkruste)  
(Black pork fillet from Calabria in apple crust) (1-5-7-8-9-10-12)



**Coniglio brasato al vino bianco e peperoni** (Mit Menü: plus 5,- €) € 33,50  
(Kaninchenkeule in Weißwein und Paprika geschmort)  
(Leg of rabbit braised in white wine and paprika) (1-5-7-8-9-10-12)



**Petto di pollastra, allevata con il mais, ripiena con farcia alle cipolle** € 31,50  
(Maispoulardenbrust gefüllt mit einer Zwiebelnfüllung) (Mit Menü: plus 4,- €)  
(Corn chicken breast stuffed with onion stuffing) (1-5-7-8-9-10-12)

## Tiramisù al cappuccino

(Hausgemachtes Cappuccino-Tiramisù)  
(Homemade cappuccino tiramisù) (1-3-5-7)

€ 9,00



## Panna cotta al mango e crema alla vaniglia e cocco

(Mango Panna Cotta mit Vanille-Kokossauce)  
(Mango panna cotta with vanilla coconut sauce) (1-3-5-7-8)

€ 9,00



## Semifreddo al pistacchio

(Hausgemachtes Pistazien-Parfait)  
(Homemade pistachio parfait) (1-3-5-7-8)

€ 9,00



## Mousse al cioccolato bianco e ananas

(Weiße Schokoladen- Ananasmousse)  
(White chocolate pineapple mousse) (1-5-7-8-12)

€ 9,00



## Strudel di ricotta

(Ricotta Strudel)  
(Ricotta strudel) (1-3-5-7-8)

€ 9,00



## Variazione di dolci

(Dessertvariation)  
(Selection of desserts) (1-3-5-7-8-12)

€ 13,00



## Assortimento di formaggi italiani

(Italienische Käseauswahl)  
(Italian cheese selection) (5-7-8)

€ 15,00



# 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 € 45,50 • 4 Gänge € 56,50 • 5 Gänge € 79,50



## 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) € 190,00

Menü für 2 Personen (ohne Weine) € 130,00

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