

APERITIFE

Original Aperol Spritz	€ 11
Prosecco	8
Champagner Taittinger Brut	18
Champagner Taittinger Brut Rosé	20

Unser Brot- und Butterkorb	4
----------------------------	---

VORSPEISEN

1. Garnelen in Kataifi-Nudeln mit schwarzer Knoblauchmayonnaise	18
2. Gegrillter Krake auf Kichererbsencreme und geräuchertem Paprika-Alioli	19
3. Tartar vom roten Thunfisch mit Avocado und Schnittlauchfächern	20
4. Meeresvariation: Kataifi-Garnelen, Kabeljau-Mousse, Thunfischtatar, Krake, Ceviche mit roten Garnelen, Jakobsmuschelgratin, Austernx (2 pax)	45
5. Meeresfrüchtesouté in seinem Saft	18
6. Ceviche mit roten Garnelen in Zitrusmischung, mit Ingwer, Koriander und Gemüse	26
7. Burrata mit klassischem Pesto und roten Tomaten	16
8. Vitello Tonnato vom Rosso	18
9. San Daniele-Schinken mit Parmesan und mit laminiertes Birne	18
10. Altes Kuhtatar mit Beilage und Eigelb	22
11. Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesancreme und Rucolapesto	21

SALAT

12. Der Klassiker serviert in einem Fächer aus Tomate, Avocado, Rucola und einem Hauch nativem Olivenöl	15
13. Bacalao mit Kabeljau, Mezclum-Salat, gerösteter Paprika und Fenchel	18
14. Ente mariniert mit Rucola, Birne, Waldfrucht vinaigrette und Parmesanflocken	19
15. Warmer Ziegenkäse mit karamellisierten Äpfeln mit Honig, Rosinen u Ritzel	15

SUPPEN

16. Fischsuppe mit Meeresfrüchten mit Croutons und Tintenfischmayonnaise	15
17. Kürbiscrème mit auf Kokosbutter gerösteter Jakobsmuschel	15
18. Hausgemachte Tomatencreme mit Rucolaöltropfen und Stracciatella Käse	12
19. Kalte Melonensuppe mit San-Daniele-Schinkensflocken	12

UNSERE PASTA

20. Linguine mit 1/2 gekochtem Hummer, Kirschtomate mit Cointreau-Parfüm	36
21. Spaghetti-Gitarre mit Meeresfrüchten	25
22. Ravioloni Ricotta und Spinat auf Tomatencoulis und Saison Gemüse	18
23. Paccheri mit Königskrabbe	36
24. Linguini sautiert mit Limettenbutter serviert mit Carabinero-Tartar	38
25. Quadratische Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga-Duft	28
26. Tagliatelle mit frischen Champignons auf Steinpilzereme und Freilandei	22
27. Gnocchetti mit Käsesoße und Artischockenblüten	18
28. Pappardelle mit weißem Entenragout	22
29. Klassische Bolognese-Lasagne mit einem authentischen Rezept aus der Emilia Romagna	16
30. Riesen Kürbis Tortello mit Butter und Salbei	18
31. Reismudeln nach thailändischer Art mit Julienne-Gemüse, Garnelen, einem Hauch Soja und Kokosmilch	16

REIS

32. Mit Hummer (1/2 frischer Hummer mit Cognac parfümiert)	€ 39
33. Mit rote Garnelen	45
34. Mit Meeresfrüchten	32
35. Mit Waldpilzen und Steinpilzen mit Parmesancreme	28

ZWEITE HAUPTSPEISE

36. Gegrillter Lachs mit gesalzene Zwiebeln und knusprigen Artischocken	24
37. Thunfisch-Tataki in Pistazienkruste auf roter Zwiebelmarmelade	26
38. Gegrillter Hummer (halb oder ganz) mit Kräuterbutter	36-70
39. Halbwilder kanarischer Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit getrockneten tomaten, Spargel und Limettenschale	24
40. Unser Rinderfilet mit Portwein Foie Gras	35
41. Erstklassiges Entrecote nach Tagliata Styl mit Maldon-Salzflöcken und Olivenöl	35
42. Gourmet Burger 200gr mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Foie Gras	19
43. Premium High Loin mit Grillzwiebeln	48
44. Milchlammeule bei niedriger Temperatur gekocht, 16 Stunden bei 75°C, mit Kartoffelpüree	32
45. Kalbsbraten Ossobuco del Rosso	28
46. Gegrilltes Wagyu-Tenderloin, serviert mit Maldon-Salzflöcken	105

BEILAGEN

47. Gegrilltes Gemüse	5
48. Gebackenen Kartoffeln	5
49. Sautierten Pilzen	5
50. Reis	5
51. Pommes Frites oder Kartoffelpüree	5
52. Gemischter Salat	5

KLASSISCHE PIZZA

53. Rosmarin-Focaccia	8
54. Focaccia mit frischen Tomaten, Knoblauch und Oregano	10
55. Komplette Focaccia mit Tomate, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola und Parmesan	20
56. Marinara mit Tomate, Knoblauch und Oregano	10
57. Margherita mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	10
58. Vegetarier mit Tomate, Mozzarella und gegrilltes frisches Mischgemüse	13
59. Vier Jahreszeiten mit Kochschinken, Sardellen, Artischocken und Champignons	15
60. Vier Käse mit Tomate oder weiß	15

PIZZA GOURMET

61. Funghi porcini mit Steinpilze mit Mozzarella, verschiedenen Steinpilzen und Parmesan 24 Monate	18
62. Fresca y sabrosa mit natürlichen Tomaten, Burrata, Kirschtomate und Genovese-Pesto	18
63. San Daniele mit authentischem San Daniele-Schinken, Tomate und Mozzarella	20
64. Meeresfrüchte mit Muscheln, Venusmuscheln, Kaisergranat, Garnelen und Tintenfisch	22
65. Das Guanciale mit Mozzarella, einem Hauch Pesto, getrockneten Tomaten und Kürbiscrème	18
66. Vom Chef mit Wurst, Mozzarella, Provola, Kirschtomate und Rucola	18

Sehr geehrter Gast, falls Sie Lebensmittelallergien oder -intoleranzen haben (EU1169/2011) oder falls Sie Veganer oder Vegetarier sind, wir beraten Sie gerne und bestmöglich. Bitte fragen Sie unser Personal.

Genießen Sie!