



3 GÄNGE PASTA MENÜ

Sizilianische Brot und Mascarpone Creme

Gruß aus der Küche

Rindertatar auf gebratenen Pilz-Risotto mit Burrata,
confiertem Eigelb, Ponzu-Vinaigrette, Trüffel und Carasau Brot

Spaghettoni alla Nerano (Spezialität von der Amalfiküste) mit Zucchini, Provolone del Monaco,
Parmesan, Basilikum und Tatar von roter Garnele (auch vegetarisch möglich)

Crèmeux von 75%- Piura-Schokolade aus Peru mit Passionsfrucht Sorbet,
Himbeeren und Pistazien Creme

(Bestellung ab zwei Personen inkl. Prosecco)

p.P. 59

Weinbegleitung zu diesem Menü

20

4 GÄNGE MENÜ

Sizilianische Brot und Mascarpone Creme

Gruß aus der Küche

Vitello Tonnato mal anders mit rosa gebratenem Kalbfleisch, Thunfisch Tataki, Avocadocreme,
frittierten Kapern und Thunfisch Sauce

Tagliolini mit Wintertrüffel und Parmesan-Espuma

Tagesfisch

oder

Filet von Schottischer Färse mit Senf-Jus, Cavolo Nero (Schwarzkohl)
und Gnocchi di Ricotta

Crostatina mit Feigen, Büffel-Ricotta Creme und Mandarinen Sorbet

(Bestellung ab zwei Personen inkl. Prosecco)

p.P. 89

Weinbegleitung zu diesem Menü

30



ANTIPASTI - VORSPEISEN

Gebratener Pulpo auf Kartoffel-Espuma, mit zweierlei Nduja, Gremolata und eingelegten Tropea-Zwiebeln	21
Rindertatar auf gebratenen Pilz-Risotto mit Burrata, confiertem Eigelb, Ponzu-Vinaigrette, Trüffel und Carasau Brot	21,9
Vitello Tonnato mal anders mit rosa gebratenem Kalbfleisch, Thunfisch Tataki, Avocado-Crème, frittierten Kapern und Thunfisch-Sauce	21,9
Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbis Chutney, Beeten und schwarzen Wallnüssen, dazu Orangen-Kräuter Sauce	19,9
Aubergine Steak alla Parmigiana (vegetarisch/vegan) mit Miso Marinade	16,9
Antipasto misto, gemischte Vorspeise della Casa	17,9

ZUPPE - SUPPE

Blumenkohl-Cremesuppe mit knusprige Pancetta, Olivenerde und Kümmel	11,9
---	------



PASTA

Ravioli mit Genovese-Füllung (Neapolitanisches Ragout mit Rindfleisch und Zwiebeln) mit Parmesan-Sauce und Aceto Balsamico tradizionale	22,9
Spaghettoni alla Nerano (Spezialität von der Amalfiküste) mit Zucchini, Provolone del Monaco, Parmesan, Basilikum und Tatar von roter Garnele (auch vegetarisch möglich)	22,9
Risotto mit Kürbis, Jakobsmuschel-Carpaccio und Lakritz aus Kalabrien	21,9
Tagliolini mit Wintertrüffel und Parmesan-Espuma	23,9
Tagliatelle mit Bolognese-Ragout	18,9



CARNE – FLEISCH

Filet von Schottischer Färsen mit Senf-Jus, Cavolo Nero (Schwarzkohl) und Gnocchi di Ricotta	42,9
Walisische Lammkeule mit Auberginen-Tatar, wildem Blumenkohl, Rosmarin-Kartoffel-Millefeuille, schwarzem Knoblauch und Lamm-Jus	34,9
Französische Entenbrust (Label Rouge) mit Kürbisflan, gratiniertem Pak Choi und Balsamico-Zwiebelsauce	32,9

PESCE – FISCH

Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte.

DESSERT

Crèmeux von 75%- Piura-Schokolade aus Peru mit Passionsfrucht-Sorbet, Himbeeren und Pistazien-Creme	15
Crostatina mit Feigen, Büffel-Ricotta-Creme und Mandarinen-Sorbet	14
Haselnuss-Crème Brulée von piemontesischen Haselnüssen mit Kirsch-Sorbet	12
Himbeeren-Panna Cotta mit Basilikumeis	12
Zusammenstellung feinste Käsevariationen	14,9
Verschiedene Sorten Selbstgemachtes Sorbet, Eis	je Kugel 3,5



BEVANDE - GETRÄNKE

Fanta ^{12,13}	0,33 FL.	3,5 €
Coca-Cola ^{11,12,13}	0,33 FL.	3,5 €
Coca-Cola Light ^{11,12,13,14}	0,33 FL.	3,5 €
Coca-Cola Zero ^{11,12,13,14}	0,33 FL.	3,5 €
Sprite ^{11,12,13}	0,33 FL.	3,5 €
Mezzo-Mix ^{11,12,13}	0,33 FL.	3,5 €
Aqua Morelli	0,25 FL. 0,75 FL.	3,8 € 7,5 €
Aqua Morelli still	0,25 FL. 0,75 FL.	3,6 € 7 €
Orangensaft	0,3	3,3 €
Apfelsaft	0,3	3,3 €
Apfelsaftschorle	0,3	3,3 €
Maisel Weißbier	0,5 FL.	5 €
Maisel Weißbier Alkoholfrei	0,5 FL.	5 €
Peroni Bier	0,3 FL.	3,8 €
Fiege	0,3 FL.	3,8 €
Fiege Radler	0,3 FL.	3,8 €
Fiege Alkoholfrei	0,3 FL.	3,8 €
Tegernsee Hell	0,5 FL.	5 €
Espresso ¹¹		3,2 €
Espresso macchiato ¹¹		3,6 €
Espresso doppio ¹¹		4,8 €
Cappuccino ¹¹		4,9 €
Latte macchiato ¹¹		4,9 €
Kaffee ¹¹		3,3 €
Rooibos Limone – Ingwer Tee ¹¹		3,9 €
Milde Waldbeere Tee ¹¹		3,9 €
Darjeeling FOP Premium Tee (entkoffeiniert) ¹¹		3,9 €
Nana Minze Tee ¹¹		3,9 €
Gourmet-Kräutertee ¹¹		3,9 €

APERITIF

Prosecco	0,1 l	6,9 €
Prosecco/Orangensaft	0,2 l	8,5 €
Prosecco Rose	0,1 l	6,9 €
Noilly Prat Vermouth Dry	5 cl	6,9 €
Martini bianco / rosso / dry	5 cl	6,9 €
Carpano Antica Formula	5 cl	8,9 €
Cerry Dry/Medium/Cream	5 cl	5,9 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,5 €
Ramazotti Spritz	0,2 l	8,5 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,5 €
Pernod	4 cl	6,9 €
Campari Soda	4 cl	5,9 €
Campari Organe	4 cl	6,9 €
Hugo S.Germain	0,2 l	10 €
Lillet Wild-Berry	0,2 l	8,5 €
Gin Tonic	4 cl	9,9 €
Barcadi Cola	4 cl	9,9 €
Alkoholfreier Aperitif	0,2 l	6,9 €
Bitterino Alkoholfrei Rocks	0,1 l	4,5 €
Bitterino Orange (Longdrink)	0,2 l	5,9 €
Bitterino Soda	0,2 l	5,9 €

Wir führen verschiedene Grappasorten und beraten Sie gerne.

DIGESTIV

Fernet Branca	4 cl	4,9 €
Fernet Menta	4 cl	4,9 €
Amaro Averna	4 cl	4,9 €
Montenegro	4 cl	4,9 €
Sambuca	4 cl	4,9 €
Sambuca Nera	4 cl	4,9 €
Zedda Piras Mirto	4 cl	4,9 €
Amaro del Capo	4 cl	4,9 €
Cynar	4 cl	4,9 €
Ramazotti	4 cl	4,9 €
Ramazotti Crema	4 cl	4,9 €
Baileys	4 cl	4,9 €
Chocozen	4 cl	4,9 €
Amaro Nonnino	4 cl	5,9 €
Vecchia Romagna	2 cl	6,5 €
Amaretto di Saronno	4 cl	4,9 €
Willaims Birne	2 cl	5,9 €
Altem Zwetschge	2 cl	5,9 €
Kirschwasser	2 cl	5,9 €
Himbeergeist	2 cl	5,9 €
Cointreau	2 cl	5,9 €
Grand Marnier	2 cl	5,9 €

Casa Lodato

DA GIOVANNI

SPIRITOUSEN/GRAPPA

Gin Mare	2 cl	9,9 €
Gin Hendricks	2 cl	9,9 €
Gin Bombay	2 cl	8,9 €
Gin Gordon´s Scotch Whisky	2 cl	6,9 €
Ballantines		
Scotch Whisky	2 cl	4,9 €
Laphroaig 10 J. Scotch Whisky	2 cl	9,9 €
Chivas Regal 12 J.	2 cl	8,9 €
Scotch Whisky Oban 14 J.	2 cl	10,9 €
Irish Whiskey Tullamore	2 cl	7,9 €
Rum Don Papa	2 cl	11,9 €
Calvados Papidoux Fine	2 cl	5,9 €
Cognac Remy Martin	2 cl	6,9 €
Cognac Paris XO	2 cl	8,9 €
Wodka Absolut	2 cl	5,9 €
Wodka Belvedere Grappa		
Da Ponte	4 cl	4,9 €
Vecchia Prosecco Grappa		
Da Ponte	2 cl	8,9 €
Uve Bianche Fior D´arancio	2 cl	8,9 €
Grappa Nardini Biancha	2 cl	9,5 €
Grappa Nardini Riserva	2 cl	9,5 €
Terre Antiche Nebbiolo	2 cl	9,9 €
Terre Antiche Moscoto	2 cl	9,9 €