



# Von uns für Sie

# die Restaurantkarte

## Antipasti

Gemischter Salat gemäß Marktangebot <i>vegan oder vegetarisch</i>	9,00 / 14,00
Cantaloupe Melone mit San Daniele Schinken	18,00
Piemontesischer Ziegenkäse · Bio Feigenkompott · Wassermelone vom Grill <i>vegetarisch</i>	19,00
Vitello Tonnato · frittierte Pantelleria Kapern · kleines Salatbouquet	22,00
Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind · 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano	22,00
Mediterraner Meeresfrüchtesalat	24,00
Duo von Thunfisch Sashimi & Tatar vom schottischen Wildlachs	27,00
Beluga Kaviar serviert mit weichgekochtem Ei inkl. Butter & Crème fraîche	mit 10g Kaviar 23,00 je weitere 10g Kaviar 15,00
Austern Gillardeau Nr. 3, die besten Austern der Welt (nicht täglich verfügbar)	je Stück 6,90 (klein / normal)

## Primi

Rigatoni di Gragnano · Pesto · Mozzarella di Bufala <i>vegetarisch</i>	14,00 / 18,00
Ravioli mit Fassone Rind Füllung al tovaigiolo	16,00 / 20,00
Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien <i>vegetarisch</i>	19,00 / 29,00 (klein / normal)

## Secondi

Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art	37,00
Irische Tauchfang Jakobsmuscheln · Linguine all'Arrabbiata	42,00
Wildfang Seezunge ca. 400g	46,00
Schulter vom Milchkalb zart geschmort · Barolo - Kräuter - Jus	39,00
Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus	42,00
Chianina Rinderfilet - Medaillon · Pfifferlinge · Hausgemachte Tagliolini	44,00
Chianina Rinderfilet - Medaillon · Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien	46,00

>>Beilagen zu den Hauptgerichten nach Tagesangebot<<

### Nicht täglich verfügbar:

Wilder, geangelter Loup de Mer im Backofen gegart für 2, 3 oder 4 Personen	je Person 39,50
U.S. Prime Ribeye vom Grill für 2 Personen ca. 500g	je Person 49,00
Sardischer Langustenschwanz · Linguine all'Arrabbiata für 2 Personen	je Person 65,00

**Bitte fragen Sie uns auch nach weiteren vegetarischen und veganen Angeboten.**



Preise in Euro  
Inkl. Mwst u. Bedienung

Es gilt die Speisekarte vor Ort  
Änderungen vorbehalten



## Von uns für Sie

## die Restaurantkarte

### Menü - Empfehlung ab 2 Personen auch mit Weinbegleitung

*Prosecco EXE Pescaja*

#### Antipasti

Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind  
36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

*Bellone | Cincinnato 0,1 l*

#### Primi

Hausgemachte Tagliolini  
schwarzer Trüffel aus Umbrien

*Chardonnay | Borgo dei Vassalli 0,1 l*

#### Secondi

Schulter vom Milchkalb zart geschmort  
Barolo - Kräuter - Jus

*oder*

Fangfrischer Fisch  
nach Tagesangebot

*Sagrantino di Montefalco | Carroccia 0,1 l*

#### Dolci

Amalfi Limonen Tiramisu

Menüpreis ab 2 Personen je Person 79,00

Menüpreis mit Weinbegleitung  
ab 2 Personen je Person 98,00

### Menü - Empfehlung **vegetarisch** auch mit Weinbegleitung

*Prosecco EXE Pescaja*

#### Antipasti

Piemontesischer Ziegenkäse  
Bio Feigenkompott · Wassermelone vom Grill

*Bellone | Cincinnato 0,1 l*

#### Primi

Rigatoni di Gragnano  
Bio Basilikum Pesto

*Chardonnay | Borgo dei Vassalli 0,1 l*

#### Secondi

Gefüllte Aubergine  
'Bolognese' vegetarisch

*Sagrantino di Montefalco | Carroccia 0,1 l*

#### Dolci

Amalfi Limonen Tiramisu

Menüpreis je Person 68,00

Menüpreis  
mit Weinbegleitung je Person 91,00

**Auf Wunsch fragen Sie uns bitte auch nach einem veganen Menü.**



Preise in Euro  
Inkl. Mwst u. Bedienung

Es gilt die Speisekarte vor Ort  
Änderungen vorbehalten



## Aperitif

Champagne	Breton Fils Selection Carroccia	13,00
>>auch zum Verkauf außer Haus - Mitnahmepreis je 0,75 l Flasche 26,90<<		
EXE Prosecco	Pescaja	8,50
Bellini alkoholfrei		9,00
Hugo		11,00
Hugo alkoholfrei		11,00
Spritz Aperol		11,00
Campari		6,90
Sherry Medium		7,10
Portwein		6,90
Martini weiß		6,90
Kir mit Prosecco		9,00
Kir Royal mit Champagne		13,50



Preise je Glas in Euro  
Inkl. MwSt u. Bedienung

Änderungen vorbehalten  
Es gilt die Karte vor Ort.



Nur hier erhältlich und in unserer Vinoteca, Bessunger Str. 33

## Carroccia Campodimele

Biologisches Olivenöl extra vergine Premium-Qualität 25 €  
0,5 l Flasche in Geschenkverpackung inkl. tropffreiem Ausgießer aus Bio-Kork und Murano-Glas

Biologisches Olivenöl extra vergine Premium-Qualität 15 €  
kleine 0,2 l Flasche in Geschenkverpackung inkl. tropffreiem Ausgießer aus Bio-Kork und Murano-Glas

Biologisches Olivenöl extra vergine 65 €  
3 Liter Kanister

Biologisches Olivenöl natürlich aromatisiert 12 €

**Sorten nach Verfügbarkeit z.B.: Basilikum, Peperoni, Zitrone**

kleine 0,2 l Flasche in Geschenkverpackung inkl. tropffreiem Ausgießer aus Bio-Kork und Murano-Glas

Biologisches Olivenöl natürlich aromatisiert 14 €

**Sorte: Weißer Trüffel**

kleine 0,2 l Flasche in Geschenkverpackung inkl. tropffreiem Ausgießer aus Bio-Kork und Murano-Glas

Wir sind besonders stolz auf unsere letzten Auszeichnungen, welche uns in unserer Arbeit bestärken:

**Gold Award beim internationalen Olivenöl Wettbewerb New York „Die besten Olivenöle der Welt“ ...**



... und bereits zum dritten Mal in Folge Fünf Tropfen bei dem nationalen Olivenöl Wettbewerb Bibenda in Italien „Die besten Olivenöle Italiens“

**Carroccias extra vergine Olivenöl aus Campodimele  
perfekter Wohlgeschmack mit amtlichem Gesundheitssiegel!**

