



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	<i>mit 10g Kaviar</i> 23,00
	<i>je weitere 10g Kaviar</i> 15,00
Austern Gillardeau Nr. 3, die besten Austern der Welt (nicht täglich verfügbar)	<i>je Stück</i> 6,90 <i>(klein / normal)</i>

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 <i>(klein / normal)</i>

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 · gemischte Waldpilze · 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	<i>je Person</i> 39,50
U.S. Prime Ribeye vom Grill für 2 Personen ca. 500g	<i>je Person</i> 49,00
Sardischer Langustenschwanz · Linguine all'Arrabbiata für 2 Personen	<i>je Person</i> 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 28,90<<		
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!**

