



Von uns für Sie

die Restaurantkarte

Antipasti

Gemischter Salat gemäß Marktangebot <i>vegan oder vegetarisch</i>	9,00 / 14,00
Piemontesischer Ziegenkäse · Bio Feigenkompott · Saisonsalat <i>vegetarisch</i>	19,00
Vitello Tonnato · frittierte Pantelleria Kapern · kleines Salatbouquet	23,00
Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind · 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano	23,00
Tentakel vom sizilianischen Felsenoctopus gebraten · Kräuter - Stampfkartoffeln	24,00
„Cacciucco“ Toskanische Fischsuppe mit Einlage	23,00
Tatar vom schottischen Wildlachs mariniert mit Limonen aus Fondi · Wasabi Gurken	23,00
Duo von französischer Gänseleber (Klasse A) - Terrine & gebraten · Carroccias Feigenkompott	32,00
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

Suppe nach Tagesangebot	12,00
Rigatoni di Gragnano · Pesto · Mozzarella di Bufala <i>vegetarisch</i>	14,00 / 18,00
Spaghetti di Gragnano al limone	15,00 / 19,00
Spaghetti alla Carbonara - die Echten! wie in Italien zubereitet, <i>ab 2 Personen je Person</i>	17,00 / 22,00
Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien <i>vegetarisch</i>	19,00 / 29,00
Paccheri di Gragnano · zart geschmortes Ochsenchwanz - Ragout	16,00 / 19,00 (klein / normal)

Secondi

„Cacciucco“ Toskanische Fischsuppe mit Einlage	39,00
Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art	37,00
Nordatlantik Skrei an Limonensauce	39,00
Irische Tauchfang Jakobsmuscheln · Gambas · Linguine all'Arrabbiata	42,00
Label Rouge Perlhuhn mit mediterranem Zitrus - Jus	39,00
Sardisches Milchlammfilet · Kräuter - Kruste	41,00
Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus	42,00
Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus · hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel	49,00

>>Beilagen zu den Hauptgerichten nach Tagesangebot<<

Nicht täglich verfügbar:

Wildfang Seezunge ca. 400g	46,00
Wilder, geangelter Loup de Mer im Backofen gegart <i>für 2, 3 oder 4 Personen</i>	je Person 39,50
U.S. Prime Ribeye vom Grill <i>für 2 Personen</i> ca. 500g	je Person 49,00
Sardischer Langustenschwanz · Linguine all'Arrabbiata <i>für 2 Personen</i>	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

Unser exklusives Limonen Menü
ab 2 Personen
auch mit Weinbegleitung

Prosecco EXE Pescaja

Antipasti

Tatar vom schottischen Wildlachs
mit Limonen mariniert · Wasabi - Gurken

Bellone | Cincinnato 0,1 l

Primi

Spaghetti di Gragnano
al limone

Chardonnay | Borgo dei Vassalli 0,1 l

Secondi

Nordatlantik Skrei
an Limonensauce

oder

Label Rouge Perlhuhn
mit mediterranem Zitrus - Jus

Sagrantino di Montefalco | Carroccia 0,1 l

Dolci

Cremiges 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 · Saisonsalat

Bellone | Cincinnato 0,1 l

Primi

Spaghetti di Gragnano
al limone

Chardonnay | Borgo dei Vassalli 0,1 l

Secondi

Gefüllte Aubergine
'Bolognese' vegetarisch

Sagrantino di Montefalco | Carroccia 0,1 l

Dolci

Cremiges 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!**

