



# 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                                    |
| Carpaccio vom sizilianischen Felsenoctopus · Salatbouquet                          | 23,00                                    |
| Tatar vom schottischen Wildlachs mariniert mit Limonen aus Fondi · Wasabi Gurken   | 23,00                                    |
| Austern Gillardeau Nr. 3, die besten Austern der Welt (nicht täglich verfügbar)    | je Stück 6,90<br><i>(klein / normal)</i> |

## Primi

|  |  |
|--|--|
| Suppe nach Tagesangebot  | 12,00                                    |
| Rigatoni di Gragnano · Pesto · Mozzarella di Bufala <i>vegetarisch</i>     | 14,00 / 18,00                            |
| Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien <i>vegetarisch</i> | 19,00 / 29,00                            |
| Paccheri di Gragnano · zart geschmortes Ochsenchwanz - Ragout              | 16,00 / 19,00<br><i>(klein / normal)</i> |

## Secondi

|   |       |
|---|-------|
| Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art                                  | 37,00 |
| 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 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 |

**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

Rigatoni di Gragnano  
Pesto · Mozzarella di Bufala

*Chardonnay | Borgo dei Vassalli 0,1 l*

### Secondi

Tranche von schottischem Wildlachs  
mediterrane Art

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

Rigatoni di Gragnano  
Pesto · Mozzarella di Bufala

*Chardonnay | Borgo dei Vassalli 0,1 l*

### Secondi

Carnaroli Risotto

Pilze & Gemüse

*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 |
| <i>&gt;&gt;auch zum Verkauf außer Haus - Mitnahmepreis je 0,75 l Flasche 28,90&lt;&lt;</i> |                                 |       |
| 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 vierten 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!**

