



Von uns für Sie

die Restaurantkarte

Speisen mit weißem Trüffel aus Alba (je 5g)

Pochiertes Ei · Parmesan Espuma · weißer Alba Trüffel <i>vegetarisch</i>	39,00
Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind · Parmigiano Reggiano · weißer Alba Trüffel	49,00
Ravioli mit Fassone Rind Füllung · Parmesan - Espuma · weißer Alba Trüffel	49,00
Hausgemachte Tagliolini · weißer Alba Trüffel <i>vegetarisch</i>	49,00

Antipasti

Gemischter Salat gemäß Marktangebot <i>vegan oder vegetarisch</i>	11,00 / 14,00
Piemontesischer Ziegenkäse · Bio Feigenkompott · Saisonsalat <i>vegetarisch</i>	19,00
Geräuchertes Barbarie Entenbrust Carpaccio · kleines Salatbouquet	22,00
Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind · 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano	23,00
Carpaccio vom sizilianischen Felsenoctopus · Salatbouquet	23,00
Tatar vom schottischen Wildlachs mit Limonen mariniert · Wasabi Gurken	23,00
Duo von französischer Gänseleber (Klasse A) - Terrine & gebraten · Carroccias Feigenkompott	36,00
Beluga Kaviar serviert mit weichgekochtem Ei inkl. Butter & Crème fraîche	mit 10g Kaviar 25,00 je weitere 10g Kaviar 20,00
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 · Rucola-Basilikum-Pesto · Mozzarella di Bufala <i>vegetarisch</i>	14,00 / 18,00
Linguine di Gragnano mit Meeresfrüchten	35,00
Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien <i>vegetarisch</i>	19,00 / 29,00 (klein / normal)

Secondi

Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art	37,00
Label Rouge Perlhuhn mit mediterranem Zitrus - Jus	39,00
Sardisches Milchlammfilet · Gartenkräuter	41,00
72 Stunden zart geschmorte amerikanische Rinderschulter · Rotwein - Kräuter - Jus	41,00
Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus	42,00
Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus · hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel	49,00
Chianina Rinderfilet „Rossini“ · mit französischer Gänseleber	64,00

>>Beilagen zu den Hauptgerichten nach Tagesangebot<<

Nicht täglich verfügbar:

Wildfang Seezunge im Ganzen vom Grill	46,00
Wilder, geangelter Loup de Mer im Backofen gegart für 2, 3 oder 4 Personen	je Person 42,00
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
auf Wunsch mit Weinbegleitung

Prosecco 0,1 l

Antipasti

Carpaccio von geräucherter
Barbarie Entenbrust · kleines Salatbouquet

Weißwein 0,1 l

Primi

Hausgemachte Tagliolini
schwarzer Trüffel aus Umbrien

Weißwein 0,1 l

Secondi

Fisch des Tages
oder
Label Rouge Perlhuhn
mit mediterranem Zitrus - Jus

Weiß- oder Rotwein 0,1 l

Dolci

Cremiges Amalfi Limonen Tiramisu

Menüpreis *ab 2 Personen* je Person 79,00

Menüpreis mit Weinbegleitung
ab 2 Personen je Person 99,00

Menü - Empfehlung **vegetarisch**
auf Wunsch mit Weinbegleitung

Prosecco 0,1 l

Antipasti

Piemontesischer Ziegenkäse
Bio Feigenkompott · Saisonsalat

Weißwein 0,1 l

Primi

Hausgemachte Tagliolini
schwarzer Trüffel aus Umbrien

Weißwein 0,1 l

Secondi

Gefüllte Aubergine
'Bolognese' vegetarisch

Weiß- oder Rotwein 0,1 l

Dolci

Cremiges 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



Von uns für Sie

die Restaurantkarte

Gourmet

Menü - Empfehlung ab 2 Personen
auf Wunsch mit Weinbegleitung

Prosecco 0,1 l

Antipasti

Tatar vom schottischen Wildlachs · Wasabi Gurken

Weißwein 0,1 l

Zuppa

Leicht pikante Suppe von Hokkaido Kürbis und Ingwer

Weißwein 0,1 l

Primi

Linguine di Gragnano · Meerwasser Scampi

Weißwein 0,1 l

Secondi Pesce

Fisch des Tages

Weißwein 0,1 l

Secondi Carne

72 Stunden zart geschmorte amerikanische Rinderschulter

Rotwein - Kräuter - Jus

Rotwein 0,1 l

Dolci / Formaggi

Süße Verführung a la carte

oder

Käse Selection begleitet von Carroccias Bio Feigenkonfitüre und Rosmarin - Honig

Menüpreis *ab 2 Personen*

je Person 119,00

Menüpreis mit Weinbegleitung *ab 2 Personen*

je Person 159,00



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:

Zwei Gold Awards „Die besten Olivenöle der Welt“ bei den internationalen Olivenöl Wettbewerben in

New York NYIOOC und in Italien EVOO IOOC



... außerdem 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!**

