



## Von uns für Sie

## die Restaurantkarte

### 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                             |
| 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 mit Limonen mariniert · Wasabi Gurken                      | 23,00                             |
| Duo von französischer Gänseleber (Klasse A) - Terrine & gebraten · Carroccias Feigenkompott | 36,00                             |
| Austern Gillardeau Nr. 3, die besten Austern der Welt (nicht täglich verfügbar)             | je Stück 6,90<br>(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 (nach Verfügbarkeit)                            | 35,00                             |
| Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien vegetarisch                     | 19,00 / 29,00                     |
| Spaghetti di Gragnano alla Carbonara - die echte, italienische Zubereitung ab 2 Pers.   | 18,00 / 22,00<br>(klein / normal) |

### Secondi

|   |       |
|---|-------|
| Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art                                  | 39,00 |
| Wildfang Seeezunge im Ganzen vom Grill  | 46,00 |
| Label Rouge Perlhuhn mit mediterranem Zitrus - Jus                                  | 38,00 |
| Sardisches Milchlammfilet · Gartenkräuter   | 42,00 |
| 72 Stunden zart geschmort Rinderschulter · Rotwein - Kräuter - Jus                  | 42,00 |
| 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:

|  |                 |
|--|-----------------|
| 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.**

**Die meisten unserer Speisen können Sie auch zu Hause genießen.**

**Fragen Sie nach unserer Speisekarte To - Go oder unserem Catering Service für Ihre Feier.**



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  
72 Std. zart geschmorte Rinderschulter  
Rotwein - Kräuter - 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

Leicht pikante Artischockensuppe

*Weißwein 0,1 l*

### Primi

Piemontesischer Ziegenkäse  
Bio Feigenkompott · Saisonsalat

*Weißwein 0,1 l*

### Secondi

Hausgemachte Tagliolini  
schwarzer Trüffel aus Umbrien

*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 Royal  
Menü - Empfehlung ab 2 Personen  
*auf Wunsch mit Weinbegleitung*

*Champagner Breton Fils Selection Carroccia 0,1 l*

Antipasti

Tatar vom schottischen Wildlachs TRIM-D  
10 g Beluga Kaviar  
*Weißwein 0,1 l*

\* \* \*

Duo von französischer Gänseleber - Terrine & gebraten  
Foie Gras - nationales, französisches Kulturerbe

Primi

Linguine di Gragnano · Meerwasser Scampi  
Gragnano, ein Ort bei Neapel, in dem die weltbeste Pasta produziert wird  
*Weißwein 0,1 l*

Secondi

Original japanisches Kobe Wagju Filet  
BMS (Beef Marbling Score) 9  
*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 145,00*

Menüpreis mit Weinbegleitung *ab 2 Personen*

*je Person 180,00*



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 69 €  
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!**

