



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
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 Roten Thunfisch mariniert · Wasabi Gurken	25,00
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 <i>(klein / normal)</i>

Primi

Suppe nach Tagesangebot	12,00
Linguine di Gragnano mit Meeresfrüchten <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	35,00
Spaghetti di Gragnano alla Carbonara - die echte, italienische Zubereitung ab 2 Pers.	18,00 / 22,00
Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien vegetarisch	19,00 / 29,00 <i>(klein / normal)</i>

Secondi

Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art	39,00
Loins vom Seeteufel mit mediterranen Aromen	46,00
Label Rouge Perlhuhn mit mediterranem Zitrus - Jus	38,00
Sardisches Milchlammfilet · Gartenkräuter	42,00
72 Stunden zart geschmorte Kalbsbäckchen · 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

Cantaloupe Melone
original hochwertiger Parmaschinken

Weißwein 0,1 l

Primi

Hausgemachte Tagliolini
schwarzer Trüffel aus Umbrien

Weißwein 0,1 l

Secondi

Fisch des Tages
oder
72 Std. zart geschmorte Kalbsbäckchen
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 Wagyu 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 Gesundheitsiegel!**

