

DAS BROT

Korb mit handwerklich gebackenem Brot

Gebacken im Holzofen (für 2 personen) € 3.00

VORSPEISEN

Carasau-Brot mit Stracciatella, Sardellen und Basilikumöl € 13.00

Carpaccio vom Bresaola mit Thunfischsauce € 13.00

Oktopussalat* mit Paprika und Oliven € 13.00

Handwerklich marinierter Lachs auf leichtem Salat € 13.00

Prosciutto Crudo Nostrano € 12.00

Prosciutto Crudo Nostrano und Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. € 12.50

Auswahl an Salumi und Käsesorten € 13.00

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. € 12.00

Sautierte lebende Venusmuscheln € 13.00

Lebende Austern € 4.50

** Dieses Produkt kann eingefroren werden.*

ERSTE GERICHTE

Fettuccine mit frischen Tomaten und Basilikum	€ 10.50
Calamarata mit Oktopussoße **	€ 13.00
Risotto mit Melone und Prosciutto *	€ 13.00
Traditionelle römische erste Gänge	€ 11.50
Fettuccine mit Steinpilzen und Pecorino Romano DOP-Creme	€ 13.00
Gnocchi mit Spargel **, Pachino, Kürbisblüten und Grana Padano Flocken	€ 12.50
Spaghetti mit lebenden Venusmuscheln	€ 13.00
Linguine mit Hummer aus unserem Aquarium	€ 21.00
Nudeln und Bohnen nach römischer Art	€ 11.00

() Der Chefkoch weist darauf hin, dass die Zubereitungszeit für Risotto als Expressgericht etwa 25 Minuten beträgt.*

*** Dieses Produkt kann eingefroren werden.*

HAUPTGERICHTE

Kutteln nach römischer Art	€ 13.00
Honiglachsscheibe mit Sesam und Mohnsamen	€ 16.00
Polipetti* alla Busara auf Vollkorn-Frisella	€ 16.00
Filet von der Seebrasse auf püriertem Purpurkohl	€ 16.00
Caesar Salat mit gegrilltem Hähnchen	€ 13.00
Lebendiger Hummer nach katalanischer Art (preis pro 100 gr.)	€ 6.50

BEILAGEN UND SALATE

Grüner Salat	€ 4.50
Gemüse/Gekochtes aus der Pfanne/Bratpfanne	€ 4.50
Gebackene Kartoffeln	€ 5.50
Gegrilltes Gemüse	€ 6.00
Gemischter Salat	€ 6.00
Pommes frites (tiefkühlprodukt)	€ 5.00

DER GRILL

(EICHENHOLZ GEGRILLT)

Rippenstück vom Rind (preis pro 100 gr.)	€ 4.80
Fiorentina di Bezo (T-Bone-Steak mit Lendenstück) (preis pro 100 gr.)	€ 4.90
Geschnittenes Rindfleisch (ca. 300 gr.)	€ 16.00
Norcia-Würstchen	€ 12.00
Hähnchenbrust	€ 12.00
Gemischtes gegrilltes Fleisch	€ 20.00
Rinderfilet	€ 21.50
Kalbslende	€ 16.00

Die Fleischsorten können täglich wechseln.

Die Gerichte werden garniert mit Bruschetta, gratinierten Tomaten, Kartoffeln.

DIE SALATE

Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen	€ 13.00
Fenchel, Anchovis und Orangen	€ 11.00
Bohnen, Schalotten und Sellerie	€ 11.00
Kichererbsen und Thunfisch	€ 12.00
Dinkel, Kirschtomaten und Räucherlachs	€ 13.00
Radicchio, Birnen und Parmesanspäne	€ 12.00

KOBE RINDFLEISCH (WAGYU)

Für internationale Spitzenköche verdient Kobe-Rindfleisch den Titel des besten Rindfleischs der Welt. Dieses unglaublich hochwertige Fleisch zeichnet sich durch einen hohen organoleptischen Gehalt und einen unvergleichlichen Geschmack aus. In Japan, dem Ursprungsland dieser Rasse, ist Kobe-Rindfleisch für seine Zartheit, Saftigkeit und seinen Geschmack bekannt. Ursprünglich war es nur dem japanischen Kaiser erlaubt, dieses Fleisch zu verzehren, und erst ab 1912 kam auch das japanische Volk in den Genuss dieser ausgezeichneten Fleischqualität. Wagyu-Rindfleisch wird in einem nicht-intensiven Zuchtprogramm gezüchtet, das das Wachstum des Tieres respektiert, das eine längere Zeit braucht, um in einer freien Umgebung, in der es zwischen ausgewählten Gräsern grasen kann, erwachsen zu werden. Wagyu-Rindfleisch hat eine sehr feine Muskulatur mit wenig Fett, wobei das Fett im Verhältnis 2:1 ungesättigte Fettsäuren enthält, im Gegensatz zu den gesättigten Fettsäuren, die bei anderen Rassen im Verhältnis 1:1 stehen: Diese besondere Eigenschaft macht dieses Rindfleisch für cholesterinbewusste Verbraucher geeignet.

Weitere wichtige Merkmale des Wagyu-Rinds sind: die tägliche Handmassage, durch die die Sehnen und Rippen zu Fett schmelzen. Das spezielle Futter, das Gerstensilage, Kleie, Biertreber, Maismehl, Sojaschrot und natürliches Heu enthält.

TAGLIATA DI MANZO TIPO KOBE (ca. 200 g)
(auch mit Trüffelsalz)

€ 25.00

DER KONDITOR UND DER SOMMELIER SCHLAGEN DIE FOLGENDEN KOMBINATIONEN VOR

Kokosnuss Panna Cotta	€ 6.50
<i>Cielo Dalcamo Vendemmia Tardiva Tenute Rapitalà (8 cl)</i>	€ 7.50
Käsekuchen	€ 6.50
<i>Recioto della Valpolicella D.O.C. Bertani (8 cl)</i>	€ 6.00
Pappa Reale Tiramisu	€ 6.50
<i>Ben Rye Passito di Pantelleria Donnafugata (8 cl)</i>	€ 8.50
Haselnuss-Semifreddo	€ 6.50
<i>Passito "Stillato" Principe Pallavicini (8 cl)</i>	€ 6.00
Ricotta- und Schokoladen-Semifreddo mit Orangerherz	€ 6.50
<i>Moscato Rosa "Kastelaz" Elena Walch (8 cl)</i>	€ 7.50
Mousse von dunkler Schokolade mit Maldon-Salz	€ 6.50
<i>Ala Liquor Amarascato Wein (8 cl)</i>	€ 5.50
Ananas	€ 6.00
Ananas mit Maraschino	€ 6.50
Frisches Obst der Saison in Scheiben geschnitten	€ 6.00
Auswahl an Speiseeis	€ 5.50

Der Chefkoch erinnert uns daran, dass alle Desserts von Hand zubereitet werden.

GETRÄNKE

Stilles osmotisiertes Wasser	(75 cl)	€ 2.00
Osmotisiertes Wasser mit Kohlensäure	(75 cl)	€ 2.00
Natürliches "Natia"-Wasser	(75 cl)	€ 2.50
Natürliches Mineralwasser "Nepi"	(75 cl)	€ 2.50
Mineralwasser "Nepi" mit Kohlensäure	(75 cl)	€ 2.50
Kakao Cola Spina	(30 cl)	€ 3.50
Kakao Cola Light Dose	(33 cl)	€ 3.50
Fanta-Dose	(33 cl)	€ 3.50
Moretti Baffo d'Oro Flasche	(66 cl)	€ 5.50
Theresianer "Premium Lager" Abfluss	(20 cl)	€ 4.50
Theresianer "Premium Lager" Spina	(40 cl)	€ 5.50
Theresianer Bernstein "Vienna" Stopfen	(20 cl)	€ 5.00
Theresianer Bernstein "Vienna" Stopfen	(40 cl)	€ 7.00
Frascati Terre dei Grifi Fontana Candida	(75 cl)	€ 11.00
Chianti San Lorenzo Fattorie Melini	(75 cl)	€ 11.00
Espressokaffee und kleines Gebäck		€ 2.00
Entkoffeinierter Kaffee und Kleingebäck		€ 2.30
Corretto Kaffee und kleine Konditoreiwaren		€ 2.80
Gerstenkaffee und kleine Konditoreiwaren		€ 2.50
Magenbitter		€ 4.50
Limoncello		€ 4.50

NB. Für Destillate konsultieren Sie bitte die Weinkarte.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Informationen über das Vorhandensein von Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie vom diensthabenden Personal. Einige Produkte können einem thermischen Strahlverfahren unterzogen worden sein, um ihre Haltbarkeit zu verbessern.