Mein Lieblingsitaliener

WEIHNACHTLICH - REGIONAL – SAISIONAL – LECKER!

Nocellara del Belice – grüne Bio-Oliven aus Sizilien
5,5

Waldpilzcremesuppe / Trüffel
Forest mushroom soup / truffle
8,5

Padina / Tomate /Rucola / Mozzarella
Padina / tomato / rucola / mozzarella
12,5

Pizza / Gans / Preisselbeersauce / Rucola / Parmesan
Pizza / goose / cranberrysauce / rucola / parmesan
15,5

Carpaccio von der Ente / Rucola / Burata / Grantapfelkerne
Carpaccio of duck / burata / rucola / pomegranate
15,5

Südtiroler Vespa Platte / Käsespezialitäten / Wurstspezialitäten / Brot
South Tirolian vespa plate / orgin cheese specialties / orgin sausage specialties / bread
16,5

Ravioli / Wirsingvariation
Ravioli / variation of savoy cabbage
16,5

Spaghetti aus dem Parmesanlaib / Trüffelsauce
Spaghetti di parmigiana / trufflesauce
21

Entenbrustroulade / Rotkrautpüree / Pommes Dauphines
Roulade of Duckbreast / mashed red cabbage / pommes dauphines
26,5

Gans in Wirsing / Variation von Kürbis und Rotkohl / Cognac-Pflaumensauce
Goose / savoy cabbage / variation of red cabbage and pumpkin / cognac-plumsauce
27

Rinderfilet / Brokkoli / Kartoffelmuffin / Balsamicosauce
Filet of beef / broccoli / potato muffin / balsamic sauce
32,50 €

Heilbutt / Kürbisrisotto / Gartensalat
Halibutt / pumpkinrisotto / salad
27,5

Weihnachtsmousse / Schokolade / Kürbisamaretto / Johannisbeerschaum
Christmasmousse / Chocolate / pumpkinamaretto / cassisfoam
8,5

Käsekuchen / Salzkaramelcreme
Cheesecake / crème of salted karamel
8

Unser Team setzt sich den Anspruch alle Fleischsorten (Reifezeit für Steaks mindestens 30 Tage) im Sous Vide Verfahren zu garen. Salami, Coppa, Schinken, Salsiccia und Guanciale werden selbst produziert und im Dry Ager getrocknet. Reifezeit für unseren neapolitanischem Pizzateig ist mindestens 36 Stunden.