



## APÉRITIF EMPFEHLUNG

### NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, Belsazar Rose, Campari Bitter  
9.50

### HAVANA SPRITZ

Havana Rum 3y, Holunderblüte, Zitrone,  
Maracuja, Spritzer  
9.50

## DIGESTIF EMPFEHLUNG

### "FRANZI"

Franzbrötchen Likör aus dem NORDEN 15%Vol. glutenfrei  
2cl 3.50

### RUM ET CHOCOLAT

2cl Alma Norte Hanseatic Spiced Oro  
*Wärmende Gewürze, Orangenzeste, Tonkabohne, Vanille sowie getrocknete Früchte, ein  
maritimer Schatz aus Bremen's Überseestadt*  
begleitet von einem Stück feinsten Edel Bitter Schokolade der  
Schokoladenmanufaktur HACHEZ  
77% Cacao D'Arabica  
7.50

## EIN HOPFENGRUB AUS DEM ALLGÄU

### Oberdorfer Hell 0,5

aus der Flasche  
5.90



## CUVERT

roher Schinken aus der Steiermark  
Hauchdünn geschnitten (50g) mit Kalamata Oliven  
2  
8.50

## VORSPEISEN

### BRUSCHETTA

Feines Tomatenconcasse mit roten Zwiebeln, Basilikum  
auf getoastetem Ciabatta  
E,L  
7.90

### FORMAGGIO AL FORNO

im Ofen gebackener Feta mit roten Zwiebeln  
Kalamataoliven, Kräutern & kleinem Salat  
8,D,L1  
11.90

### ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse  
Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Hokkaidokürbis, Pimentos,  
Kalamataoliven, Artischockenherzen,  
Kapernäpfel & Aioli  
2,3,5,E,I  
15.50

mit Prosciutto Crudo, Gamba & Salsiccia <sup>2,3,4</sup> + 8.00  
mit ca. 125g Mozzarella di Buffala & confierten Kirschtomaten + 8.90

### FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

Karamellisierter Ziegenkäse an Salat von Roter Bete,  
getrocknete Feigen und Feldsalat  
E,L  
13.90

### MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Büffelmozzarella auf gegrillter Ochsenherztomate  
mit Rucola  
8,A,D,E,L1  
11.90



## VORSPEISEN

### CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Kürbiskernöl Creme,  
Pangratatto, Feldsalat und Grana Padano

8,D,L1  
16.90

### COQUILLE FRIT

Gebratene Jacobsmuschel und boudin noir  
auf Kürbiscreme und Weißweinschaum

8,D,E  
16.90

### GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl und Chili  
dazu Aioli und geröstetes Ciabatta

8,2,3,D,E,L1  
17.50

## SALAT

### MESCLUN SALADE

Zarte Pflücksalate in Apfel-Süßersenf-Dressing,  
Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken,  
geröstete Kerne und Croûtons

L1,E,L  
9.90 | 12.50

### CAESAR SALAD

Romanasalat, gerösteter Speck, Grana Padano,  
Croûtons, Anchovis und Kapernäpfel

2,3,4,8,A,D,E,L1  
10.50 | 13.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele

+ 3.70

mit gebratener Maispoularde

+ 8.90

mit Falafel von Kichererbsen

+ 6.90



## SUPPE

### SOUPE À LA TOMATE

Suppe von Strauchtomaten,  
gezupfter Büffelmozzarella und Basilikum

<sup>8,D,E</sup>  
7.90

### SOUPE Á LA CITROUILLE

Cremesuppe vom Butternutkürbis

<sup>A,D,E,L1</sup>  
7.90

### UPGRADE

mit gegrillter Black Tiger Garnele

<sup>c</sup>  
+ 3.70

## VEGI&VEGAN

### PANZEROTTI

gefüllt mit Ziegenkäse, Hokkaidokürbis, roten Zwiebeln,  
Birne und Walnuss in Buttersud geschwenkt

<sup>8, A, D, E, L1</sup>  
20.90

### RISOTTO PRIMAVERA

Cremiges Risotto mit gegrillten Kräutersaitlingen,  
mariniertem Babyspinat,  
pochiertem Landei und Trüffel-Pangrattato

<sup>8, D, E, L1</sup>  
23.90

### OIGNON FARCI **VEGAN**

Gefüllte Zwiebel mit veganem Ragout von Hack und Pilzen,  
an Hokkaido- Kürbiscreme

<sup>E,I,M</sup>  
21.90



# PIZZA

## PIZZA CLASSICO

Magherita 10.90, Salami 12.90, Tonno 13.90,  
Prosciutto e Funghi 13.90, Hawaii 14.90  
8,D,L1

## PINSA RIVA

MINDESTENS 24 STUNDEN GEREIFTER TEIG, PER HAND ZERDRÜCKT  
Feta- Schmandcreme, Serranoschinken, Kürbishobel  
rote Zwiebeln, Rucola-Topping  
8,D,L1,G  
16.50

## VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo, Antipastigemüse, Büffelmozzarella  
8,D,L1  
16.50

## DIAVOLA

Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Calabrese Salami  
Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln  
8,D,L1  
17.50

## GAMBA

schwarzer Knoblauch-Schmand, Black Tiger chunks  
Kirschtomaten, Babyspinat, rote Zwiebeln, Chili  
8,D,L1,N,C  
18.90

## CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand, Rindercarpaccio, Pecorino  
Rucola, Wintertrüffel  
8,D,L1  
23.90

# BURGER

## TALEGGIO BURGER

BEEF oder CHICKEN  
im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen mit Römersalat, Strauchtomate,  
Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln und Taleggio  
18.50

mit Steakhouse Frites+ 5.90 / Sweet Fries & Limetten-Dip + 6.70



# PASTA

## PASTA CLASSICO

Frische Spaghetti

in Tomaten-Buttersauce mit frischem Basilikum 13.90

**oder**

Basilikumpesto 13.90

**oder**

Hirsch-Bolognese 15.50

## TAGLIATELLE TARTUFO

Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt  
mit Wintertrüffel & Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,L1

19.90

## CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

Frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce

mit salzintensivem Guanciale-Speck und grobem schwarzen Pfeffer

2,3,8,A,D,E,L1

21.90

## GNOCCHI NERO

Gnocchi Nero mit gebratenen Rosenkohlblättern,  
getrockneten Tomaten, Perlzwiebeln,  
und Balsamicoperlen

8,D,E,L1

19.90

## PASTA UPGRADES

mit gehobeltem Grana Padano

+1.70

mit gegrillter Black Tiger Garnele

+3.70

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen

+ 8.50

auf Carpaccio vom Rind

+ 9.50

mit ca. 125g Mozzarella di Buffalo

+ 8.90



# HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

## MAGRET DE CANARD

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
an Wirsingröllchen, Serviettenknödeln und Cassissauce

8,D,1,1,E  
32.50

## MAISPOULARDE

mit Kräutern und Knoblauch unter der Haut gebraten  
auf Kürbis Apfelragout, Kartoffel-Käse-Krapfen und Jus

8,A,D,E,1,1  
23.50

## SALTIMBOCCA

Gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel,  
cremig Waldpilzrisotto mit Rucola,  
Salbei-Nussbutter und Grana Padano-Späne

2,8,D,E  
22.90

## "ALTO ADIGE"

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken  
an leichtem Kartoffelsalat & gegrilltem Romanasalatherz,  
Grill-Zitrone, frittierte Kapern und Preiselbeeren

8,A,D,E,1,1,1  
31.50

## JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce,  
Comte Kartoffelstampf, wilder Brokkoli und Pfefferknusper

8,A,D,E,1,1  
29.90

## RINDERFILET

gebratenes 200g Rinderfilet,  
getrübelter Kartoffelstampf mit wildem Brokkoli und Jus

2,8,A,D,E,1  
51.00

## STEAK FRITES

Gegrilltes 300g Entrecote mit Pommes  
kleinem Salat & Sauce Bernaise

8,C,N,E  
49.00



# HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER «

## FILETTO DI LOTTE

Seeteufel in Speckmatel gebraten mit Blattspinat,  
getröffelten Kartoffelstampf, Weißweinschaum

<sup>8,D,E,I</sup>  
30.90

## SANDRE FRIT

Gebratenes Zanderfilet mit Beure Rouge,  
Kartoffel-Speckstampf und Rahmsauerkraut

<sup>2,8,A,D,E,I</sup>  
26.90

## BOUILLABAISSE FACON RIVA

Sud a la Bouillabaisse mit Frühlingsgemüse,  
edlen Fischstücken, Meeresfrüchten,  
geröstetes Ciabatta & Safran Aioli

<sup>8,C,N,E</sup>  
19.90

## FILET DE SAUMON

gebratene Lachswürfel auf  
Taggliatelle in Zitronenbittersauce,  
mit Blattspinat

<sup>8,D,E</sup>  
27.90

## MOULES

Topf Miesmuscheln im Dijon-Senf-Estragonsud  
mit Wurzelgemüse, Pommes und Sauce Rouille

<sup>8,2,3,D,E,1</sup>  
21.90





## DESSERT

### TIRAMISU CLASSICO

Luftige Mascarponecreme

geschichtet mit in Espresso & Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,L1

9.90

### CRÈME BRÛLÉE BLANCHE

Crème Brûlée von der weißen Schokolade

mit Mandarinensorbet

8,D,K1,L1

11.50

### PANNA COTTA Á LA VANILLE

Vanille Panna Cotta mit Röster

und Sorbet von der Pflaume

A,D,L1,K1

10.90

### FROMAGE

Käse nach Tagesangebot

mit Feigensenf, frischen Früchten & Ciabatta

D,L1,

11.00

### MINI-DESSERT

Nach Tageslaune...

5.90



## Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

### Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

### Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenthaltiges Getreide  
I 1Weizen, I2 Dinkel, I 3Roggen I 4Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten  
K1Mandel,K2Haselnuß,K3Wallnuß,  
K4Pistazien,K5 Cashew Kerne
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl  
verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unser Brot und die Dips Enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

1, 3, 14 / a, d, i Weizen/Roggen, I