



APÉRITIF EMPFEHLUNG

GIN FIRE SPRITZ

Bombay Sapphire, Holunderblüte, Zitrone, Grenadine, Tonic
9.50

HAVANA SPRITZ

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

GinTastig

Vivo Nr1

Aus Norddeutschem Biogetreide schmeckt nach Orange/Mediterranean
Kräutern/Blüten
4cl mit Schweppes Dry Tonic & Orangeneste
9.50

BIERCHEN

Blanc 1664

Lifestyle Bier mit Zitrusnote
0.33 | 5.90

DIGESTIF EMPFEHLUNG

RUM ET CHOCOLAT

Panama Rum 10y
*Destilliert in Panama nach Traditionellem Rezept Noten von Sonnengetrockneten
Rosinen/dunkler Schokolade*
begleitet von einem Stück feinsten Edel Bitter Schokolade der
Schokoladenmanufaktur HACHEZ
77% Cacao D'Arabica
7.50



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 Hirtenkäse 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 ^{2,3,4} + 8.00
mit ca. 125g Mozzarella di Buffalo & 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

8,D,E
7.90

SOUPE Á LA CITROUILLE

Cremesuppe vom Butternutkürbis

A,D,E,L1
7.90

UPGRADE

mit gegrillter Black Tiger Garnele

c
+ 3.70

VEGI&VEGAN

PANZEROTTI

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

8, A, D, E, L1
20.90

RISOTTO PRIMAVERA

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

8, D, E, L1
23.90

OIGNON FARCI **VEGAN**

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

E,I,M
21.90



PIZZA

PIZZA CLASSICO

Magherita 10.90, Salami 12.90, Tonno 13.90,
Proscuitto 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 Bufala

+ 8.90



HAUPTGERICHTE

» VON DER WEIDE «

FILET DE VEAU

Rosa gebratenes Kalbsfilet
an Tomaten-Zucchini-Ragout und Kartoffel-Pesto-Stampf
8,D,L1,E
29.50

MAISPOULARDE

mit Kräutern und Knoblauch unter der Haut gebraten
auf Kürbis Apfelragout, Kartoffel-Käse-Krapfen und Jus
8,A,D,E,L1
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,L1,L
31.50

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce,
Comte Kartoffelstampf, wilder Brokkoli und Pfefferknusper
8,A,D,E,L1
29.90

RINDERFILET

gebratenes 200g Rinderfilet,
getrübelter Kartoffelstampf mit wildem Brokkoli und Jus
2,8,A,D,E,I
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

^{8,D,E,I}
30.90

SANDRE FRIT

Gebratenes Zanderfilet mit Beure Rouge,
Kartoffel-Speckstampf und Rahmsauerkraut

^{2,8,A,D,E,I}
26.90

BOUILLABASSE FACON RIVA

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

^{8,C,N,E}
19.90

FILET DE SAUMON

gebratene Lachswürfel auf
Tagglatelle in Zitronenbittersauce ,
mit Blattspinat

^{8,D,E}
27.90



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