



## 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/Mediterranen  
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  
<sup>2</sup>  
8.50

## VORSPEISEN

### BRUSCHETTA

Feines Tomatenconcasse mit roten Zwiebeln, Basilikum  
auf getoastetem Ciabatta  
<sup>E,L</sup>  
7.90

### FORMAGGIO AL FORNO

im Ofen gebackener Hirtenkäse mit roten Zwiebeln  
Kalamataoliven, Kräutern & kleinem Salat  
<sup>8,D,L1</sup>  
11.90

### ANTIPASTI

Gegrilltes, mariniertes Gemüse  
Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, grünem Spargel, Pimentos,  
Kalamataoliven, Artischockenherzen,  
Kapernäpfel & Aioli  
<sup>2,3,5,E,I</sup>  
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

Karamellierter Ziegenkäse an Salat von weißem Spargel,  
Erdbeeren und Rucola mit Passionfruchtgel  
<sup>E,L</sup>  
13.90

### MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Büffelmozzarella auf gegrillter Fleischtomate  
mit Rucola  
<sup>8,A,D,E,L1</sup>  
11.90



## VORSPEISEN

### CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit dunkler Balsamicocreame,  
Croûtons, Rucola und Grana Padano

8,D,L1  
16.90

### COQUILLE FRIT

Gebratene Jacobsmuschel und sous vid gegarter Schweinebauch  
auf Bärlauch- Kartoffelmousline 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 weißem Balsamico- Dressing,  
Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken,  
geröstete Kerne und Croûtons

L1,E,L  
9.90 | 12.50

### CAESAR SALAD

Romanasalat, gerösteter Speck, Grana Padano,  
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

mit gegrillter Black Tiger Garnele  
+ 3.70

### **SOUPE À LA ASPARAGO**

Cremesuppe vom Spargel mit Croûtons

A,D,E,L1  
7.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele  
+ 3.70

## VEGI&VEGAN

### **PANZEROTTI**

gefüllt mit Ziegenkäse, Tomate, roten Zwiebeln,  
in Bärlauchpesto und Babyspinat

8, A, D, E, L1  
20.90

### **RISOTTO PRIMAVERA**

Cremiges Risotto mit gegriltem grünem Spargel,  
mariniertem Babyspinat,  
pochiertem Landei und Trüffel-Pangrattato

8, D, E, L1  
23.90

### **ASPERAGO** **VEGAN**

gebackener Tempura-Spargel , mit Salat von der Kartoffel, Radischen,  
Frühlach in Dijonsenf-Vinegrette dazu Bärlauchdip

E,I,M  
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, grünem Spargel  
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, Sommertrüffel  
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 Sommertrüffel & 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 zweierlei Spargel,  
Kirschtomaten, Perlzwiebeln, Rucola  
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 «

## 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 zweierlei Spargelragout, Kartoffel-Käse-Krapfen und Jus  
8,A,D,E,L1  
23.50

## SALTIMBOCCA

Gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel,  
cremiges Spargelrisotto mit Rucola,  
Salbei-Nussbutter und Grana Padano-Späne  
2,8,D,E  
22.90

## "ALTO ADIGE"

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken  
an leichtem Kartoffelsalat mit Rucola und Radischen,  
Grill-Zitrone, frittierte Kapern und Preiselbeeren  
8,A,D,E,L1,L  
29.90

## JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce,  
Bärlauch-Kartoffelstampf, zweierlei Wurzel und Pfefferknusper  
8,A,D,E,L1  
29.90

## RINDERFILET

gebratenes 200g Rinderfilet,  
getrübelter Kartoffelstampf mit Grünem Spargel und Jus  
2,8,A,D,E,I  
48.00

## STEAK FRITES

Gegrilltes 300g Entrecote mit Pommes  
kleinem Salat & Sauce Bernaise  
8,C,N,E  
47.50



# HAUPTGERICHTE

» AUS DEM WASSER «

## FILETTO DI LOTTE

Seeteufel in Speckmantel gebraten mit mediterranem Gemüse,  
Bärlauch Risotto, Weißweinschaum

8,D,E,I  
30.90

## SANDRE FRIT

Gebratenes Zanderfilet mit Beure Rouge,  
auf Casoulette von Möhren, Bohnen, Zuckerschotte an Kichererbsencreme

2,8,A,D,E,I  
26.90

## BOUILLABAISSE 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 Lachstranche auf  
KartoffelRösti mit Erbsenpüree  
Weißweinschaum

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 Tonkabohne

mit Zitronensorbet

8,D,K1,L1

11.50

### GEEISTE LASAGNE VON ZWEIERLEI SCHOKOLADE

mit Erdbeeren- Rhabarberragout

A,D,L1,15,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
15. mit Alkohol

### 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 Glutenhaltiges Getreide  
I 1 Weizen, I 2 Dinkel, I 3 Roggen I 4 Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten  
K1 Mandel, K2 Haselnuß, K3 Walnuß,  
K4 Pistazien, 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