



EMPFEHLUNG

APERITIV

RIVA LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Prosecco, Basilikum
0,15l 9.50

NEGROSKI

Campari, Antica Formula, Vodka
9.90

BARON KNYPHAUSEN

2022 VDP. RIESLING CHARTA

Ein leichter untypischer Riesling aus dem Rheingau,
mit ausdrucksstarkem Charakter
und besonderem Charm.
0,15l 8.50

WINTERMENÜ

VORSPEISE

Ziegenfrischkäse in Bricketigsäckchen mit Feige
an Feldsalat und Rote Beete-Sorbet

^{E,11}
14.20

HAUPTGANG

Halbe Ente sous vide gegart
auf sautiertem Spitzkohl mit Weinbeeren
und gerösteten Serviettenknödeln

^{E,D,M,8,15,K1}
31.90

DESSERT

Dreierlei von der Pflaume
Tarte | Eis | Ragout

^{D,K,I,A,8,15}
10.50

**Dazu reichen wir wahlweise ein Glas 0,15l von unseren
Q Fünf ROERO ARNEIS oder Q SECHS LANGHE ROSSO
und zum Abschluss einen Ramazzotti auf Eis und Zitrone.**

3-Gang-Menü
54.90



VORSPEISEN

ANTIPASTI

gegrilltes, mariniertes Gemüse
Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Pimentos,
Kalamata-Oliven, Artischockenherzen, Kapernäpfel und Aioli
^{2,3,5,E,11}
15.90

mit Prosciutto Crudo, Gamba & Salsiccia ^{2,3,4} + 8.50
mit ca. 125g Mozzarella di Buffala und confierten Kirschtomaten + 8.90

BRUSCHETTA

feines Tomaten-Concassée mit roten Zwiebeln und Basilikum
auf geröstetem Ciabatta
^{E,11}
7.90

FORMAGGIO AL FORNO

im Ofen gebackener Hirtenkäse mit roten Zwiebeln,
Kalamata Oliven, Kräutern, kleinem Salat und geröstetem Ciabatta
^{8,6,D,E,1,L}
11.90

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

karamellierter Ziegenkäse an roter Bete mit Feldsalat,
Birne und Walnuss
^{E,11}
13.90

MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Büffelmozzarella mit geister Tomate, Tomaten-Concassée, Limette,
Basilikum, Kapern und altem Balsamico
^{8,D,E,11}
11.90

PROSCIUTTO CRUDO

roher Schinken aus der Steiermark
hauchdünn geschnitten (50g) mit Kalamata Oliven
²
8.90

POISSON

gegrillte Gambas, Pulpo, Jacobsmuschel und gebackene Calamaretti Ringe
mit geröstetem Ciabatta und Aioli
^{E,11}
12.90



VORSPEISEN

CARPACCIO

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Parmesancreme,
Croûtons, Rucola und Sardellen

8,D,I1
16.90

WAGYU CARPACCIO

mit Ponzu-Butter

8,I1,D,F,M
25.00

COQUILLE FRIT

gegrillte Jakobsmuschel und Boudin noir
auf Hokkaidokürbiscrème mit Weißweinschaum

8,D,E,I1
16.90

GAMBERETTO AGLIO E OLIO

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

8,2,3,15,D,E,I1
17.90

VIER GEGRILLTE RIESENGARNELEN

(ca. 800g Rohgewicht)
mit geröstetem Ciabatter und Aioli

8,2,3,15,D,E,I1
59.00



SALAT

MESCLUN SALADE

zarte Pflücksalate in Himbeerdressing,
Karottenhobel, Kirschtomaten, Salatgurken,
gerösteten Kernen und Croûtons

^{11,E,L}
11.50 | 14.00

CAESAR SALAD

Romanasalat, gerösteter Speck, Grana Padano,
Anchovis und Kapernäpfeln

^{2,3,4,8,A,D,E,L,11}
11.90 | 14.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele + 3.90

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

+ 3.90

SOUPE À LA ZUCCA

Hokkaido Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

^{A,D,E,11}
7.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele

+ 3.90



VEGI UND VEGAN

PANZEROTTI

gefüllt mit Ziegenkäse und Kürbis in gebräunter Butter
mit Kräutern geschwenkt und Pecorino

8, A, D, E, I1
20.90

RISOTTO PRIMAVERA

cremiges Risotto mit gegrilltem grünem Spargel, mariniertem Babyspinat,
pochiertem Landei und Trüffel-Pangrattato

8, 15, D, E, I1
23.90

ASPERAGO **VEGAN**

gebackener Tempura-Spargel, Salat von der Kartoffel, Radieschen,
und Frühlauch in Dijonsenf-Vinaigrette dazu Bärlauchdip

E, I, M
21.90

VEGANES FLANKSTEAK **VEGAN**

mit Trüffelpürree und grünem Spargel

E, I1
39.90



PIZZA

PIZZA CLASSICO

Margherita 11.50, Salami 12.90, Tonno 13.90,
Prosciutto e Funghi 13.90, Hawaii 14.90
8,D,I1

VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo, Antipastigemüse, Büffelmozzarella
8,D,I1
16.90

DIAVOLA

Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Calabrese Salami
Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln
8,D,I1
17.50

CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand, Rindercarpaccio, Pecorino, Rucola, Sommertrüffel
8,D,I1
23.90

PINSA

Ein mindestens 24 Stunden gereifter Teig, somit ist er leichter und lockerer.
Er wird mit der Hand zerdrückt und vorgebacken.

PINSA CRUDO

Feta-Schmandcreme, Serranoschinken, Hokkaidokürbis,
rote Zwiebeln und Rucola
8,D,I1,G
17.90

PINSA GAMBA

Kräuter-Schmand, Black Tiger Chunks
Kirschtomaten, Babyspinat, rote Zwiebeln und Chili
8,D,I1,N,C
18.90

PINSA FROMAGE DE CHÈVRE

Schmand, Ziegenkäse, Birne, Walnuss,
rote Zwiebeln und Feldsalat
8,D,I1,N,C
17.90



BURGER

TALEGGIO BURGER

BEEF oder CHICKEN

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

18.90

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

Upgrade Fries

mit Grana Padano & Trüffel +5.90

PASTA

PASTA CLASSICO

frische Spaghetti

in Tomaten-Buttersauce mit frischem Basilikum 13.90

oder cremiger Zitronensauce 13.90

oder mit Basilikumpesto 13.90

TAGLIATELLE TARTUFO

Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt
mit Sommertrüffel & Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,11

22.90

CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

frische Spaghetti in Pecorino-Eigelb-Sauce

mit salzintensivem Guanciale-Speck und grobem schwarzen Pfeffer

2,3,8,A,D,E,11

22.90

TORTELLACCI

mit Wildschwein gefüllt, gebratenen Waldpilzen und Perlzwiebeln
in Kräuter-Rahmsauce

8,D,E,11

19.90

PASTA UPGRADES

mit gehobeltem Grana Padano + 1.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele + 3.90

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen + 8.50

auf Carpaccio vom Rind + 9.50

mit ca. 125g Mozzarella di Bufala + 8.90



HAUPTGERICHTE

MAISPOULARDE

gebraten, mit Kräutern und Knoblauch unter der Haut
auf Oliven Kartoffelstampf mit roter Paprika und Jus

8,15,A,D,E,I,1

23.50

SALTIMBOCCA

gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel,
cremigem Waldpilz-Risotto mit Rucola,
Salbei-Nussbutter und Grana Padano Späne

2,8,15,D,E

23.90

LA COTOLETTA VIENNESE

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken
an leichtem Kartoffelsalat mit Rucola und Radischen,
Grill-Zitrone, frittierten Kapern und Preiselbeeren

8,15,A,D,E,I,L

29.90

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce
mit wildem Brokkoli und violetter Kartoffelstampf

8,15,A,D,E,I,1

32.50

FILETTO DE VITELLO

Sous Vide gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel
mit Kürbis-Apfel-Ragout und Schnittlauch-Kartoffelstampf

8,15,D,E,I,1

29.50

HALBE ENTE SOUS VIDE GEGART

auf sautiertem Spitzkohl mit Weinbeeren
und gerösteten Serviettenknödeln

E,D,M,8,15,K1

31.90



HAUPTGERICHTE

STEAK & FRITES

gegrilltes 300g Entrecôte (fetthaltig) mit Pommes
kleinem Salat und Café de Paris Butter

8,C,N,E
44.90

SURF´N TURF

180g Rinderfilet und halber Lagustenschwanz
mit Trüffelpüree und grünem Spargel

D,E,I,1
62.90

» AUS DEM WASSER «

MOULES

1 KG Miesmuscheln
im Tomaten-Chili-Sud
mit Aioli und Pommes Frites

15,A,D,E,C,I,1
22.90

FILETTO DI ORATA

gebratenes Doradenfilet mit Petersilienöl,
auf Casoulette von Möhren, Bohnen, Zuckerschoten
und Kichererbsencreme

2,8,A,D,E,I,1
26.90

BOUILLABASSE FACON RIVA

Sud a la Bouillabaisse mit Frühlingsgemüse,
Edelfischstücken, Meeresfrüchten,
geröstetem Ciabatta und Safran Aioli

8,15,C,N,E,I,1
19.90

RISOTTO ALLA POLPA DI SALMONE

gebratene Lachstranche auf
Pulpo-Risotto mit Babyspinatsalat
und Safran-Weißweinschaum

8,15,D,E,I,1
27.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

luftige Mascarponecreme geschichtet
mit Espresso und Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,I1
9.90

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT

Crème Brûlée von Schokolade mit Minzsorbet

8,D,K1,I1
11.50

TROIS SORTES DE PRUNES

Dreierlei von der Pflaume

Tarte | Eis | Ragout

A,D,I1,15,K1
10.50

FROMAGE

Käse nach Tagesangebot
mit Feigensenf, frischen Früchten und Ciabatta

D,I1,
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

