



EMPFEHLUNG

APERITIV

BELLINI

Püree vom weißen Pfirsich mit Champagner aufgegossen
0,1l 12.90

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

FRÜHLINGSMENÜ

VORSPEISE

Bärlauchcremesuppe mit Garnele
E,11
9.90

HAUPTGANG

gebratener Lammrücken unter Ducca-Gewürzkruste
auf Artischocken-Ragout mit Tomatenpolenta
E,D,M,8,15,K1
32.90

DESSERT

Dreierlei von der Karotte
Kuchen | Eis | Sous vide gegart
D,K1,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
52.90



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
9.90

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

karamellisierter Ziegenkäse an Salat vom Spargel,
Rucola, Passionsfrucht, Erdbeeren
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 Bärlauchschmand,
Croûtons, Rucola und Sardellen

8,D,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

ASPERAGO

gegrillter Spargel mit Gambas
und Passionsfruchtessig

8,D,I1

14.50



SALAT

MESCLUN SALADE

zarte Pflücksalate mit Karottenhobel,
Kirschtomaten, Salatgurken,
gerösteten Kernen und Croûtons
**dazu Balsamico, Tomate-Basilikum
oder Joghurt-Zitronendressing**

^{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 D'OIGNONS

Klassische Zwiebelsuppe

^{A,D,E,11}
12.50

mit gegrillter Black Tiger Garnele
+ 3.90

SPARGELSUPPE

mit Petersilienöl und Croûtons

8.90



VEGI UND VEGAN

PANZEROTTI

gefüllt mit Ziegenkäse in Kohlrabi,
Zuckerschoten, Butter und Noilly Prat Butter Sud

8, A, D, E, I1
20.90

RISOTTO PRIMAVERA

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

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**

auf Ragout aus weißem und grünem Spargel,
Kartoffeln, Kräuter und Kirschtomaten

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, grüner Spargel,
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

200g 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

frische Bandnudeln in Trüffelbuttersud 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

gefüllt mit grünem Spargel und Kräutern,
geschwenkt in Pesto Rosso und Roccula

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

SELLE D'AGNEAU

gebratener Lammrücken unter Ducca-Gewürzkruste
auf Artischocken-Ragout mit Tomatenpolenta

8,15,A,D,E,11

32.90

MAISPOULARDE

gebraten, mit Kräutern und Knoblauch unter der Haut
auf Spargel-Tomaten-Ragout, Serviettenknödel
und Bärlauchschaum

8,15,A,D,E,11

23.50

SALTIMBOCCA

gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel,
cremigtes Bärlauchrisotto mit Rucola,
Tomatensugo und Grana Padano Späne

2,8,15,D,E

23.90

LA COTOLETTA VIENNESE

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

8,15,A,D,E,11,L

29.90

JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce
mit soud vid gegarten Möhren
und Schnittlauch-Kartoffelstampf

8,15,A,D,E,11

32.50

WEIßER SPARGEL AUS DEUTSCHLAND

250g weißer Spargel
mit Hollandaise oder Butter
und Kartoffeln

8,15,D,E,11

19.90

SPARGEL UPGRADES

mit panierten Kalbsschnitzel+ 8.50
mit Lachstranche + 8.50
mit Serrano Schinken+ 8.50



HAUPTGERICHTE

FILETTO DE VITELLO

Sous Vide gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel
auf einem Ragout von Kartoffeln, Möhren, Frühlingslauch
und Zuckerschoten in Zitronensauce

8,15,D,E,I,1
33.90

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 Langustenschwanz
mit Trüffelpüree und grünem Spargel

D,E,I,1
62.90

» AUS DEM WASSER «

FILETTO DI SPIGOLA

gebratener Wolfsbarsch auf Spargel-Rhabarber,
Venere Reis und Weißweinschaum

15,A,D,E,C,I,1
26.90

FILETTO DI SALMONE

gebratenes Lachstrouche mit Zucchini,
Kirschtomaten, Kartoffeln und Weißweinschaum

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

gegrillter Pulpo auf
cremigen Risotto mit Babyspinatsalat
und Safranschaum

8,15,D,E,I,1
29.50



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

luftige Mascarponecreme geschichtet
mit Espresso und Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,11

9.90

RHABARBER-ERDBEER-CRUMBLE

mit Pistazieneis

8,D,K,1,11

11.50

TROIS SORTES DE CAROTTE

Dreierlei von der Karotte

Kuchen | Eis | Sous vide gegart

A,D,I,8,15,K1

10.50

SORBET AU CITRON

Zitronensorbet

3.90

mit Champagner aufgegossen + 11.90

FROMAGE

Käse nach Tagesangebot

mit Feigensenf, frischen Früchten und Ciabatta

D,11

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

