



# EMPFEHLUNG

## APERITIV

### AURUMN APEROL

Aperol, Orangensaft, Sour Rhubarb, Zitronensaft, Zuckersirup  
0,15l 10.90

### ESPRESSO MARTINI

Espresso, Kahlúa, Vodka  
13.00

### NIPOZZANO CHIANTI RUFINA RISERVA

Ein eleganter Chianti aus der historischen Rùfina-Region  
Am Gaumen ausgewogen und vielschichtig mit einem harmonischen Abgang  
0,15l 8.70

## HERSTMENÜ

### VORSPEISE

Kürbiscrémesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
E,11  
8.90

### HAUPTGANG

Sous Vide gegartes Wildschwein im Kräutermantel,  
mit Kürbis-Apfel Ragout, Serviettenknödel und Jus  
E,D,M,8,15,K1  
29.50

### DESSERT

Birnen-Mandel Tarte mit Salty-Butter-Karamelleiscrème  
D,K1,I,A,8,15  
10.50

Dazu reichen wir wahlweise ein Glas 0,15l von unseren  
Q EINS WEISSBURGUNDER oder Q ZWEI SPÄTBURGUNDER  
und zum Abschluss einen Ramazzotti auf Eis und Zitrone.

3-Gang-Menü  
45.00



# VORSPEISEN

## ANTIPASTI

gegrilltes, mariniertes Gemüse

Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Pimentos,  
Kalamata-Oliven, Artischockenherzen, Ofenkürbis, Kapernäpfel und Aioli  
2,3,5,E,J1  
17.90

mit Prosciutto Crudo, Gamba & Salsiccia <sup>2,3,4</sup> + 8.50

mit ca. 125g Mozzarella di Buffala und confierten Kirschtomaten + 7.50

## BRUSCHETTA

feines Tomaten-Concassée mit roten Zwiebeln und Basilikum  
auf geröstetem Ciabatta

E,J1  
9.90

## FORMAGGIO AL FORNO

im Ofen gebackener Hirtenkäse mit roten Zwiebeln,  
Kalamata-Oliven, Kräutern, kleinem Salat und geröstetem Ciabatta  
8,6,D,E,J1,L  
12.90

## FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

karamellisierter Ziegenkäse mit süß saurem Hokkaidokürbis,  
Wildkräutersalat und Walnussdressing  
E,J1  
13.90

## POISSON

gebratene Gamba, Pulpo, Jacobsmuschel und gebackene Calamarettiringe,  
geröstetem Ciabatta und Aioli  
E,J1  
13.90



## VORSPEISEN

### CARPACCIO

hauchdünne handgeschnittene Scheiben vom Rind mit einer Crème von Kürbiskernöl, Grana Padano, Croûtons und Rucola

8,D,I1  
18.50

### 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

## SALAT

### MESCLUN SALADE

zarte Pflücksalate mit Karottenhobel,  
Kirschtomaten, Salatgurken,  
gerösteten Kernen und Croûtons

wahlweise dazu Balsamico-, Tomate-Basilikum-  
oder Walnuss Dressing

I,E,L  
11.50 | 14.00

### CAESAR SALAD

Romanasalat, gerösteter Speck, Grana Padano,  
Anchovis und Kapernäpfeln

2,3,4,8,A,D,E,L,I1  
12.90 | 14.90

mit gebratener Black Tiger Garnele + 4.20

mit gebratener Maispoularde + 8.90

mit Falafel von Kichererbse + 6.90



## SUPPE

### SOUPE À LA TOMATE

Suppe von Strauchtomaten,  
gezupfter Büffelmozzarella und Basilikum

A,D,E  
7.90

mit gebratener Black Tiger Garnele  
+ 4.20

### ZUPPA DI ZUCCA

Kürbiscrémesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

A,D,E,I1  
8.90

## VEGI UND VEGAN

### PANZEROTTI

gefüllt mit Ziegenkäse, in Butter-Sud mit Radicchio,  
roten Zwiebeln und Birne

8, A, D, E, I1  
21.90

### RISOTTO PRIMAVERA

cremiges Risotto mit Ofenkürbis, marinierter Feldsalat,  
pochiertem Landei, Pankocrunch und Trüffel

8, 15, D, E, I1  
25.90

### ASPERAGO VEGAN

gebackener Tempura-Spargel, Salat von der Kartoffel, Radieschen,  
und Frühlauach, in Dijonsenf-Vinaigrette dazu Kräutererdip

E,J,M  
22.90

### CHOU FLEUR RÔTI VEGAN

gebackener Miso-Blumenkohl, Süßkartoffelcrème,  
Kräutersalat, Granatapfel und Chimichurri

E,M,S  
25.90



# PIZZA

## PIZZA CLASSICO

Margherita 12.90, Salami 13.90, Tonno 14.90,

Proscuitto e Funghi 14.90, Hawaii 15.90

8,D,I1

16.90

## VERDURE

Tomatensugo, Antipastigemüse, Büffelmozzarella

8,D,I1

16.90

## DIAVOLA

Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Calabrese Salami

Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln

8,D,I1

17.90

## CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand, Rinder carpaccio, Pecorino, Rucola, Wintertrüffel

8,D,I1

26.90

# PINSA

Ein mindestens 24 Stunden gereifter Teig, somit ist er leichter und lockerer.

Er wird mit der Hand zerdrückt und vorgebacken.

## PINSA CEASARE E POLLO

Ceasare Crème, gebackene Hähnchenbrust

Romana Salat und Grana Padano

8,D,I1,G

18.50

## PINSA GAMBA

Kräuter-Schmand, Black Tiger Chunks

Kirschtomaten, Babyspinat, rote Zwiebeln und Chili

8,D,I1,N,C

21.50

## PINSA FROMAGE DE CHÈVRE

Schmand, Ziegenkäse, Birne, Walnuss,

rote Zwiebeln und Feldsalat

8,D,I1,N,C

19.50



# BURGER

## TALEGGIO BURGER

200g BEEF oder CRISPY CHICKEN

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

19.50

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

### Upgrade Fries

mit Grana Padano & Trüffel + 5.90

Heinz Mayo + Ketchup 0.00

# 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 Wintertrüffel & Grana Padano-Crunch

8, A, D, E, I1  
24.90

## CARBONARA ORIGINALE SALZIG

frische Spaghetti in Pecorino-Eigelbsauce

mit gebratenem salzintensivem Guanciale-Speck und grobem schwarzen Pfeffer

2,3,8,A,D,E,I1  
25.90

## TORTELLACCI

gefüllt mit Lamm in Kräuterrahm-Sauce mit Rosenkohl, Perlzwiebeln

und Walnuss-Crunch

8,D,E,I1  
22.50

## PASTA UPGRADES

mit gehobeltem Grana Padano + 1.90

mit gebratene Black Tiger Garnele + 4.20

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen + 8.50

auf Carpaccio vom Rind + 9.50 mit ca. 125g Mozzarella di Buffala + 8.90



# HAUPTGERICHTE

## MAISPOULARDE

gebratene Maispoularde mit Kräutern und Knoblauch unter der Haut,  
auf Apfel-Spitzkohl, Comtè-Kartoffelkrapfen und Jus

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

24.50

## LA COTOLETTA VIENNESE

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken  
mit leichtem Kartoffelsalat,

gegrilltem Romanasalat mit Joghurtdressing,  
Grill-Zitrone, frittierten Kapern und Preiselbeeren

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

32.50

## SALTIMBOCCA

gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel,  
cremiges Zitronenrisotto mit Rucola

und Grana Padano Späne

2,8,15,D,E

24.90

## JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce  
mit sautiertem Rosenkohl und  
Comtè-Kartoffelstampf

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

32.50

## FILETTO DI CINGHIALE

Sous Vide gegartes Wildschwein im Kräutermantel,  
mit Kürbis-Apfel Ragout, Serviettenknödel

und Jus

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

29.90



## HAUPTGERICHTE

### STEAK & FRITES

gebratenes 250g Rumpsteak (fettrand) mit Pommes,  
kleinem Salat und Café de Paris Butter

8,C,N,E  
39.90

### SURF'N TURF

180g Rinderfilet und halber gebutterter Langustenschwanz  
mit Trüffelpüree und grünem Spargel

D,E,I,1  
69.90

### » AUS DEM WASSER «

#### FILETTO DI ZANDRE

gebratener Zander auf Apfel Spitzkohl,  
violettem Kartoffelstampf und Weißweinschaum

8,15,D,E,C,11  
26.90

#### FILETTO DI SALMONE

gebratene Lachstranche auf Zitronen-Risotto,  
Babyspinatsalat und Weißweinschaum

8,15,C,D,E,I,1  
26.90

#### BOUILLABAISSE FACON RIVA

Sud á la Bouillabaisse mit Wurzelgemüse,  
Edelfischstücken, Meeresfrüchten,  
geröstetem Ciabatta und Safran-Aioli

8,15,C,N,E,I,1  
22.50

#### MOULES FRITES

1 KG Miesmuscheln in Weißweinsud,  
Pommes Frites und Aioli

8,15,D,E,I,1  
24.50



## DESSERT

### TIRAMISU CLASSICO

luftige Mascarponecrème geschichtet  
mit Espresso und Amaretto getränkten Löffelbiskuits

8,9,A,D,I1  
9.90

### TARTE AUX POIRES

Birnen-Mandel Tarte  
mit Salty-Butter-Karamelleiscreme

8,D,K1,I1  
11.50

### CIAO TOSKANA

Hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl,  
süßer Panko Crunch, Flakesalz und Kürbiskerne  
D,K1,I,A,8,15  
8.90

### CRÉME BRÛLÉE AU CHOCOLATE

Schokoladen-Créme Brûlée,  
mit Hokkaido Kürbiseiscreme  
A,D,I,8,15,K1  
10.50

### SORBET AU CITRON

Zitronensorbet  
3.90  
mit Cremant Rosé aufgegossen + 8.50

### FROMAGE

Comté, Taleggio und Brie  
mit Feigensenf, 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 1Weizen, I2 Dinkel, I3 Roggen I4 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, l