



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

HERBSTMENÜ

VORSPEISE

Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
E,I1
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-Karamelleiscreme
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,11}

17.90

mit Prosciutto Crudo, Gamba & Salsiccia ^{2,3,4} + 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,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,11,L}

12.90

FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

karamellisierter Ziegenkäse mit süß saurem Hokkaidokürbis,
Wildkräutersalat und Walnussdressing

^{E,11}

13.90

POISSON

gebratene Gamba, Pulpo, Jacobsmuschel und gebackene Calamarettiringe,
geröstetem Ciabatta und Aioli

^{E,11}

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**

^{I1,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 Kichererbsen + 6.90



SUPPE

SOUPE À LA TOMATE

Suppe von Strauchtomaten,
gezupfter Büffelmozzarella und Basilikum

8,D,E
7.90

mit gebratener Black Tiger Garnele
+ 4.20

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbiscrèmesuppe
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, mariniertem Feldsalat,
pochiertem Landei, Pankocrunch und Trüffel

8, 15, D, E, I1
25.90

ASPERAGO

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

E,I,M
22.90

CHOU FLEUR RÔTI

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,
Prosciutto e Funghi 14.90, Hawaii 15.90

8,D,I1

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, Rindercarpaccio, 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 Trüffelbutter mit 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 Bufala + 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,I1

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,I1,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,I1

32.50

FILETTO DI CINGHIALE

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

und Jus

8,15,A,D,E,I1

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,I1

69.90

» AUS DEM WASSER «

FILETTO DI ZANDRE

gebratener Zander auf Apfel Spitzkohl,
violetter Kartoffelstampf und Weißweinschaum

8,15,D,E,C,I1

26.90

FILETTO DI SALMONE

gebratene Lachstranche auf Zitronen-Risotto,
Babyspinatsalat und Weißweinschaum

8,15,C,D,E,I1

26.90

BOUILLABASSE FACON RIVA

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

8,15,C,N,E,I1

22.50

MOULES FRITES

1 KG Miesmuscheln in Weißweinsud,
Pommes Frites und Aioli

8,15,D,E,I1

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-Crème 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, I 3Roggen I 4Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
K1Mandel, K2Haselnuß, K3Walnuß,
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