

VORAB

Minestrone	5,50
unsere Gemüsesuppe	
Caesar Salad	12,50
mit Croûtons und frisch gehobelten Parmesanspänen	
Gemüse Antipasti	9,50
frisch gegrillt mit Oliven- und Zitronenöl	
Burrata di Bufala D.O.P.	12,50
Edelmozzarella mit cremigem Kern, karamellisierten Feigen und Minze	
Avocadotürmchen	14,50
mit marinierter Riesengarnelle und hausgemachter Chili-Aprikosensauce	
Carpaccio von geräuchertem Octopus	11,50
mit hausgemachtem Bimen-Chutney	
Vitello Tonnato	10,50
hauchdünne Kalbfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischcreme und Apfelkapern	
Octopussalat	11,50
mit marinierten Oliven	
Carpaccio vom Rinderfilet	10,50
mit Parmesanspänen und Rucola	
Thunfischtartar	14,50
auf Wasabisprossen, mit Wasabcreme und Wasabi-Tobikko	
Frische Austern „Fines de Claires“ (3), 6 Stück	17,50

WARMER GEMÜSESALAT

Grüner Spargel, Zucchini, Maiskolben und Frühlingszwiebeln kurz gegrillt,
gemischt mit reifer Avocado, Tomaten, Salat und unserem Dressing.

	Vorspeise	Hauptgang
als Salat	9,50	12,50
mit gegrillter Hähnchenbrust	12,50	15,50
mit gegrillten Scampi	13,50	17,50

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Spaghetti Pomodoro	8,50
mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	
Ravioli	10,50
Fragen Sie uns nach den wechselnden Füllungen.	
Spaghetti Bolognese	9,50
nach unserem Hausrezept	
Gnocchi Datterino	11,50
mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella aus Kampanien	
Spaghetti Calamaretti	11,00
mit Babycalamari und Chilliöl	
Linguine Scampi	13,50
mit Artischocken	
Tagliatelle alla Siciliana	11,50
mit Schwertfisch, Kapern, Oliven, Sardellen und Tomaten	
Risotto Milanese	12,50
mit Meeresfrüchten und Safran	
Risotto con guancia di manzo brasata	11,50
Risotto mit saftig geschmortem Ragout aus der Rinderbacke	

Pastaküche durchgehend geöffnet von 11:30 - 24:00 Uhr

FEUER UND FLAMME

Wir lieben unseren Fisch und unser Fleisch! Pur - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz, schonend gegrillt über hochwertiger Buchenholzkohle. Die Beilagen wählen Sie selbst und wir servieren sie separat.

WASSER

Die Fische werden im Ganzen gegrillt und mit Zitrone, Kräutern und Olivenöl serviert.

Octopus	15,50
mit Tomatenconçassée	
Dorade	17,50
400 g	
Saibling	15,50
von der Aumühle, Wolfratshausen	
Seezunge	27,50
400 g	
Calamari	13,50
mit frischem Basilikumpesto	
Riesengarnelen, Salzwasser	20,50
mit Aioli und Mango-Koriander-Salsa	
Thunfischfilet	23,50
mit frischem Basilikumpesto	
Norwegisches Lachsfilet	15,00
mit Tomatenconçassée	
Schwertfischfilet	16,50
mit sizilianischer Salsa	

ERDE

Unser Fleisch ist aus artgerechter Haltung. Wir lassen es abhängen bis zur idealen Reife.

Gegrillt wird es pur – ohne Würzmischung oder Marinade.

Salsiccia	12,50
Italienische Bratwurst, mit Olivenöl, Zitrone und Senf	
Scaloppine al Limone	14,00
kurz gegrillte Kalbslende mit Artischocken, Tomatenconçassée und Zitronensauce	
Entrecôte	19,00
300 g	
Bistecca alla Fiorentina di Razza Chianina	95,00
ca 1200 g T-Bone-Steak vom Chianina-Rind für 2-3 Personen	
GOP Flap Steak (Bavette Aloyau)	15,50
200 g – besonders aromatisch, sehr zart	
Dünne Scheiben vom Rinderfilet	20,50
kurz gegrillt, mit Rucola und Parmesanspänen	
Rinderfilet	24,50
220 g	
Biopoularde	16,50
mit frischem Basilikumpesto	
Donald Russell Lammcarrée	24,50
das zarteste Stück vom schottischen Weidelamm - dryaged	

Wählen Sie zu Fisch oder Fleisch..... 3,80
Rosmarinkartoffeln, gemischtes Gemüse, gedämpften Spinat, gemischten Salat oder Tomatensalat mit marinierten roten Zwiebeln.

SIZILIANISCHE BLUTORANGEN IM BRENNER

Moro, Tarocco und Sanguinello heißen unsere Blutorange aus Sizilien. Moro ist die früheste der Sorten, Sanguinello die späteste, im Januar gibt es alle drei. Warum sind diese Orangen so unglaublich geschmackvoll? Um den Ätna herum ist es tagsüber oft brüllend heiß, nachts bitterkalt und genau dieser Stress macht aus einfachen Orangen die goldenen Kugeln der Götter.

PRIMI

Blutorangencarpaccio	10,50
mit Oliven, heiß marinierten Sardellenfilets und roten Zwiebeln	
Sashimi vom Thunfisch	14,50
kurz gegrillt mit Blutorange Salat	
Calamaretti con sanguinelle	12,50
heiß gebraten und warm serviert mit kühl filetierten Blutorange	
Kleine gebratene Wildentenkeule	11,50
mit sizilianisch marinierten Fenchelfedern und Blutorange filets	

PASTA È SECONDO

Brodo d' anatra	5,50
kräftige Entenbrühe mit Ententeigtasche und Blutorange filets	
Fregole sarde	10,50
die berühmten, gerösteten Nudeln der Sarden, mit Spinat und Blutorange	
Mezzelune all' anatra	11,50
in Blutorange-Prosecco-Butter gefüllt mit Ragout von geschmorter Ente	
Kleine gegrillte Wildentenbrust	16,50
aus der Region mit Blutorange-Salat	

HOCHWERTIGE WEINE AUCH IM GLAS SERVIERT

zusätzlich zur Weinkarte

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
2010 Riesling „Schiefer“ trocken, Weingut Van Volxem, Mosel	6,20	12,40	36,00
Geschmeidiger Wein mit erfrischender Mineralität. Erinnerung in der Nase an Quitte und Marille.			
2010 Iselis Bianco IGT, Argiolas, Sardinien	7,20	14,40	42,00
Cuvée aus 85% Nasco und 15% Vermentino, Wein mit großer Finesse und schöner Mineralität. Erinnerung an Marzipan und Bittermandel.			

UNSER MITTAGSSPECIAL

kleiner gemischter Salat & gegrilltes Tagesspecial..... 10,90
inklusive hausgemachten Brötchen