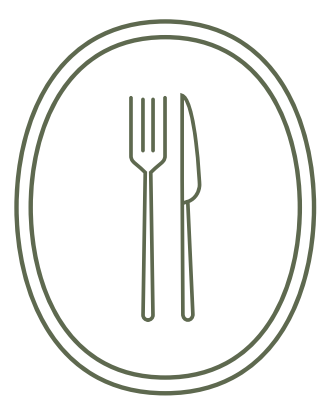




Gute Küche

ist wie eine Symphonie
der Aromen, die man erst
in guter Gesellschaft
wirklich genießen kann
und die jede Mahlzeit zu
einem unvergesslichen
Erlebnis macht

GUTEN APPETIT!



Fleischverkostung des Küchenchefs

60€/PRO PAAR

...zum Einstieg 

Auswahl regionaler Wurst- und Käsespezialitäten mit hausgemachter Crescia und sautierten Kräutern

Verkostung von nationaler Picanha, mariniert im BBQ-Stil, mit Rucola, Mandeln und einer Akazienhonig-Emulsion

...danach weiter mit

Verkostung von Fleischspezialitäten aus aller Welt

*Für Informationen zur Herkunft des Fleisches wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Beilagen

Vorspeisen

- JOY'S 

Auswahl regionaler Wurst- und Käsespezialitäten mit hausgemachter gegrillter Crescia, drei Sorten Kräuter mit Bratkartoffeln und frittierten Spezialitäten aus den Marken

20€
- PIEMONTESISCHES RINDERTATAR 

Rindertatar vom piemontesischen Rind mit grüner Kräutersauce, Zitrus-Mayonnaise, Kapern-Crumble, karamellisierter Zwiebel, Burratina und knuspriger Zucchini

14€
- TRIPTYCHON DES KÜCHENCHEFS 

◆ Hähnchen-Lollipop in Cornflakes- und Puffreis-Panade mit Orangen-Mayonnaise;
◆ „Falsches Magnum“ mit Wurst, Friarielli und Grana-Creme;
◆ Auberginen-Bonbon auf Tomatencoulis, Basilikumpesto und Fiordilatte.

12€
- AMERIKANISCHES ANGUS-CARPACCIO 

Hausmariniert mit Rucola, feinen Scheiben von Sommertrüffel, Grana-Padano-Creme und Mandelblättchen

14€
- DOPPELTE MARINIERTE SPEZIALITÄT
EINE REISE DURCH DIE AROMEN 

Leicht geräucherter, marinierter Picanha-Schinken mit Blattsalaten, knuspriger Paprika (Peperone Crusco), Chimichurri-Sauce und Stracciatella
Angus-Carpaccio vom Tafelspitz mit Rucola, feinen Scheiben von schwarzem Sommertrüffel und Grana-Padano-Creme

20€
- KABELJAU-NUGGETS 

Mit Cornflakes-Panade auf Kirschtomaten-Cremesuppe, Rucola und karamellisierten Zwiebeln

12€
- PARMESAN-ARTIGES THUNFISCHTATAR 

Yellowfin-Thunfisch auf Datteltomatencreme, Auberginen-Caponata, Basilikumperlen und Burrata

15€
- DREIERLEI VOM MEER NACH ART DES
KÜCHENCHEFS 

16€
- MEDITERRANER SEPIENSALAT 

Sepiensalat auf Auberginencreme mit Tomaten-Concassée, Taggiasca-Olivenpulver, Mandelblättchen, Joghurt-Dressing, Basilikumperlen und Garnelen

13€

pastagerichte

STROZZAPRETI     14€

Strozzapreti mit Venusmuscheln, Garnelen, Zucchini Blüten und Safrangel

TONNARELLO     15€

Hausgemachte Pasta mit Cacio e Pepe mit Sichuanpfeffer, rosa Garnelentatar mit Limettenaroma, Roter Bete und gerösteten Pistazien

PACCHERI     14€

Mancini-Paccheri mit heimischen Riesengarnelen, Rotbarbenfilets und knusprigen Artischocken

HANDGEMACHTE TORTELLI         15€

Handgemachte Tortelli mit Ricotta- und Zitronenfüllung, Riesengarnelen, gerösteten Zucchini auf Garnelenvelouté, Pistazien-Crumble und Tempura-Zwiebeln

FETTUCCINA     14€

Mancini-Fettuccine mit Amatriciana-Ragù von Portonovo-Miesmuscheln

HANDGEMACHTE GNOCCHETTI
MIT OMA'S RAGOUT



HANDGEMACHTER CAPPELLACCIO    12€

Handgemachter Cappellaccio mit Fleischfüllung, Spinatcreme, Taleggio, Walnüssen und Speckpulver



PAPPARDELLE     12€

Pappardelle mit Kaninchenragout, aromatisiert mit wildem Fenchel, auf Parmesanfondue



Alle Gerichte können auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan zubereitet werden

hauptgerichte

GEMISCHTE GRILLPLATTE VOM HOLZKOHLEGRILL

Spieße, Bratwurst, Schweinerippchen, Kalbsrippchen,
Capocollo und Lammspieße nach Abruzzan-Art

ANGUS-RINDERFILET

Angus-Rinderfilet auf Spinatcreme mit Taleggio, knuspriger
Paprika (Peperone Crusco) und gerösteten Haselnüssen

PICANHA

Nach BBQ-Art mariniert mit wildem Rucola, Mandelblättchen
und Akazienhonig-Emulsion

CUBEROLL-SPIESS

Mit Auberginenvelouté, confierten Kirschtomaten,
Parmesanfondue und gerösteten Pinienkernen

THUNFISCH-TATAKI

Yellowfin-Thunfisch-Tataki in knuspriger Kataifi-Kruste auf
Zucchini-püree, Limetten-Hüttenkäse, gerösteten
Haselnüssen und Roter Bete

KARAMELLISIERTER OKTOPUS

Karamellisierter Oktopus auf einem Kartoffel-Taggiasca-Oliven-Püree,
begleitet von Gazpacho, Burratina, Topinambur-Chips und confierten
Datteltomaten.

MEERESPLATTE

Meeresplatte mit Kräuterbrot, bestehend aus Seesunge,
Jakobsmuschel, Schwertmuscheln, kurz gegrillten Sardellen,
Tintenfischspieß, Riesengarnele und Adlerfischfilet

FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE

Knusprig frittierte Calamari, Garnelen und saisonales Gemüse

tagesbeilagen

BEILAGEN DES TAGES 5€

früitierte köstlichkeiten

POMMES FRITES  5€

OLIVEN NACH ASCOLANA-ART    6€

FRITTIERTE VANILLECREME-WÜRFEL    5€

FRITTIERTE MOZZARELLA-BÄLLCHEN    5€

MIT LIMETTE, PFEFFER,
CUVÉE-GEWÜRZMISCHUNG UND
PECORINO-FONDUE   6€

TEMPURA-GEMÜSE-MIX  6€
Friggitelli-Paprika, Paprika, Salbei und Tropea-Zwiebeln in
Tempurateig

GEMISCHTE FRITTIERTE SPEZIALITÄTEN   12€
Gemischte frittierte Spezialitäten mit Pommes frites, Oliven
nach Ascolana-Art, frittierten Cremi, Mozzarella-Bällchen
sowie Gemüse und Tempura-Gemüse  

weisse pizzen

ROSMARIN 

Rosmarin

5€

VERGARA  

Mozzarella, geröstete Kartoffeln und Bratwurst

8,50€

4 KÄSE  

Mozzarella, geräucherter Scamorza, Gorgonzola und gehobelter Grana Padano

8,50€

TARTUFATA  

Mozzarella, Champignons, italienische Bratwurst und Trüffelcreme

10€

MARGHERITA SBAGLIATA  

Mozzarella mit Datteltomatencreme und Basilikumpesto

9€

LA GOLOSA   

Mit Zucchinicreme, geräuchertem Scamorza, Guanciale aus Amatrice, Kirschtomaten und frischem Basilikum

11€

ROSITA  

Mit Zucchinicreme, Mozzarella, Auberginen, Kirschtomaten und roten Zwiebeln

10€

ORY   

Mit Mozzarella, Mortadella, Pistaziencreme, Burrata und gehackten Pistazien

12€

FRIARIELLI PIÙ   

Mit Mozzarella, italienischer Bratwurst, Friarielli und apulischer Stracciatella

11€

AMELIA   

Mit Mozzarella, Blattsalat-Mix, mariniertem Lachs, Stracciatella und Mandelblättchen

12€

rote pizzen

MARINARA	 	7€
Mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano		
MARGHERITA	 	8€
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum		
CAPRICCIOSA	 	9€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Kochschinken, Artischocken und schwarzen Oliven		
SMERALDO	 	10€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Blattsalat-Mix, Parmaschinken und gehobeltem Grana Padano		
LA SIGNORA	 	10€
Mit Tomatensauce, italienischer Bratwurst, schwarzen Oliven, Büffelmozzarella D.O.P. aus Kampanien und Oregano		
JODIE	 	10€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, italienischer Bratwurst und geräuchertem Provola-Käse		
PARMIGIANA	 	10€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, frittierten Auberginen, italienischer Bratwurst und gehobeltem Grana Padano		
ROMANA	 	10€
Mit Tomatensauce, Guanciale aus Amatrice, Cacio-e-Pepe-Fondue und knusprigem Zwiebel-Crunch		
LIGURE	 	12€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto, Parmaschinken und Burrata		
BUFALINA	 	11€
Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella D.O.P. aus Kampanien, Kirschtomaten und Basilikum		
NAPOLI 2.0	 	12€
Mit Tomatensauce, apulischer Stracciatella, Cantabrischen Sardellen, Kapern und Basilikum		

unsere contemporary pizzas

Jede Pizza ist eine sorgfältig komponierte Kreation, die Qualität, Handwerkskunst und Saisonalität in den Mittelpunkt stellt.

Änderungen sind nicht vorgesehen.

BUFALINA SPECIAL   12€

Mit Büffelmozzarella D.O.P. aus Kampanien, confierten Kirschtomaten, gelben Datteltomaten und Basilikumpesto

IBERICA   15€

Mit Iberischem Schinken, Ziegenkäsemousse und süß-sauren Paprikatropfen

NUOVOLA DI MARE   14€

Mit cremigem Stockfisch, karamellisierten roten Zwiebeln und einem Crumble aus Taggiasca-Oliven und Basilikum

FABRIANO 2.0   13€

Mit Salami aus Fabriano, Pecorinocreme, getrockneten Tomaten und feinen Chilifilets

GLUTENFREIE PIZZA 12€

Jede zusätzliche Zutat: 1,50€

Büffelmozzarella D.O.P. aus Kampanien
oder Cantabrische Sardellen: 2€

Laktosefreier Mozzarella: 2€

burger - sandwiches

ROCKFELLER

12€

Mit hausgemachtem Burgerbrötchen, Porchetta vom Spanferkel, gegrillten Auberginen mit Basilikumaroma, geräuchertem Provola-Käse und knusprigem Lauch-Crunch

BLACK FIN

15€

Mit hausgemachtem Burgerbrötchen mit Tintenfischtinte, Mayonnaise aus Cantabrischen Sardellen, Thunfisch-Tataki, gegrillten Zucchini mit Minzaroma, Stracciatella und Tempura-Salbei

BEEF BURGER

12€

Mit hausgemachtem Burgerbrötchen, 220 g Rindfleisch, Bacon, Blattsalat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachten Saucen und Pommes frites

BLACK FUSION

15€

Mit hausgemachtem Burgerbrötchen mit Tintenfischtinte, Stockfisch nach Amatriciana-Art, Rucola, karamellisierten Zwiebeln, Kirschtomatenvelouté mit Cacio e Pepe und knusprigem Guanciale

Jede zusätzliche Zutat: 0,50€

nachspeisen

IL TIRAMISÙ

6€

Kreiere dein eigenes Tiramisu und teile anschließend dein Foto!

KOKOS-BAVAROISE

6,50€

Kokos-Bavaroise mit Zartbitterschokoladenglasur,
Kokos-Streusel, Mango-Brunoise mit Limettenaroma und
knuspriger Orangentuile

JOGHURTMOUSSE

6€

Griechische Joghurtmousse mit frischen Früchten,
Kakao-Crumble und Himbeerpüree

CHEESE - CAKE

6€

Wahlweise mit Waldfrüchten, Pistazie, Nutella oder
gesalzenem Karamell

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

7€

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeerpüree,
Pistazien-Parfait und Orangenzeste

CATALANA

6€

Crema Catalana mit karamellisiertem Zucker und feinen
Aromen von Sternanis und Zimt

KAKAO-SEUFZER

7€

Zartes Zartbitterschokoladendessert mit Mokka-Creme,
Kakao-Crumble, Karamellsauce und Himbeeren

PIZZA MIT NUTELLA

10€

lista degli allergeni



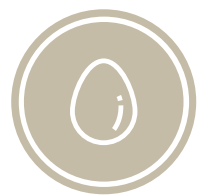
GLUTEN - 1

(Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus gewonnene Hybridformen)



KREBSTIERE UND DERIVATE - 2

(Sowohl Meeres- als auch Süßwasserkrebstiere: Garnelen, Kaisergranat, Hummer, Krabben, Einsiedlerkrebse und ähnliche)



EIER - 3

(Eier und daraus hergestellte Produkte: Mayonnaise, Emulgatoren, Eiernudeln)



FISCH UND DERIVATE - 4

(Lebensmittel, die Fisch enthalten, auch in geringen Mengen)



ERDNÜSSE UND DERIVATE - 5

(Cremes und Würzmittel, die auch geringe Mengen enthalten können)



SOJA UND DERIVATE - 6

(Derivate wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und ähnliche Produkte)



MILCH UND DERIVATE - 7

(Alle Produkte, die Milch enthalten: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eiscreme und verschiedene Cremes)



SCHALENFRÜCHTE UND DERIVATE - 8

(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien)



SELLERIE UND DERIVATE - 9

(Sowohl als Zutat als auch in Suppen, Saucen und Gemüsekonzentraten enthalten)



SENF UND DERIVATE - 10

(Kann in Saucen und Würzmitteln enthalten sein, insbesondere in Senfprodukten)



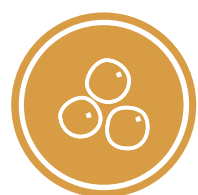
SESAMSAMEN UND DERIVATE - 11

(Ganze Samen für Brot sowie Mehle, die geringe Mengen Sesam enthalten)



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE - 12

(Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO₂. Werden als Konservierungsmittel verwendet und kommen in Fischkonserven, eingelegten Produkten, Marmeladen, Essig, Trockenpilzen, Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften vor.)



LUPINEN UND DERIVATE - 13

(In veganen Lebensmitteln enthalten, beispielsweise in Braten, Würsten, Mehlen und ähnlichen Produkten)



WEICHTIERE UND DERIVATE - 14

(Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln, Miesmuscheln, Austern, Napfschnecken, Venusmuscheln, Tellmuscheln usw.)

*Falls kein Frischprodukt verfügbar ist, wird ein Tiefkühlprodukt verwendet.