

# Cicchetti (Italienische Tapas)

- Grissini 4,00 €
- Olivenmix 4,50 €
- Gefüllte Kirschaprika 4,50 €
- Gegrillte Artischockenherzen 5,00 €
- Eingelegtes Gemüse 8,00 €
- Acciughe | Wilde, eingelegte Sardellenfilets 4,50 €
- Hausgebackenes Baguette vom 10 Jahre alten Sauerteig & Olivenöl extra vergine 4,00 €

## Vorspeisen

Austern:

- Tia Maraa 7,50 € | Gillardeau 8,40 € | Perle de l' Imperatrice 8,40 € | Tarbouriech 13,50 €
- Ferkelfüßchen auf Toast mit Herbsttrüffel, Pilzen und Rucola 18,00 €
- Crostini Neri | Rindermilzpatè auf Crostini nach Toskanischer Art 9,00 €
- Zwei Arancini | Frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung 9,00 €
- Butterbrot mit wilden Sardellenfilets aus Sciacca 10,00 €
- Kleiner gemischter Salat 8,00 €
- Antipasti-Misti Platte Klein 14,00 € | Mittel 19,00 € | Groß 24,00 €
- Stück Pizza Margherita 7,00 €
- Zwei Artischocken alla Romana 12,00 €

## Pasta und Suppen

- Bouchot Miesmuscheln in Weißweinsud mit Sauerteigbaguette 22,00 €
- Ribollita Toscana | Toskanischer Schwarzkohleintopf mit weissen Bohnen 16,00 €
- Spaghetti all' Amatriciana | Tomatensugo mit Guanciale und Pecorino 17,00 €
- Tagliatelle ai Funghi Porcini 22,00 € (Add-on Herbsttrüffel +8,00 €)

## Hauptspeisen

- Filet von der wilden Rotbarbe, Sauce Vin Blanc und Gemüse 28,00 €
- Trippa alla Fiorentina | Kutteln nach Florentiner Art mit Parmigiano 18,00 €
- Gegrillter Schweinenacken mit Sauerkraut und Meerrettich Trieste Art 24,00 €
- Gulasch vom Hinterwälder Rind nach italienischer Art, Kartoffeln und Karotten 28,00 €

## Desserts

- Tiramisu 9,00 €
- Haselnusskuchen mit Zabaione 11,00 €
- Variation aus unserer Käsetheke 16,00 €

Mit Ausnahme der Austern sind alle Zutaten bio-zertifiziert (oder stammen aus Wildfang), kommen, wo immer sinnvoll, aus nächstgelegener, kleinbäuerlicher Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche und diversifizierte Lebensmittelkultur. Dies wird regelmäßig von der Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 kontrolliert.