

ANTIPASTI / STARTERS

Antipasti aus der Vorspeisenvitrine Antipasti della vetrina Antipasti from the appetizers showcase "fish-meat-vegetables"	€ 14,90
Rindercarpaccio klassisch Rindercarpaccio / Trüffelmayonnaise/ Trüffel / Parmesan Carpaccio classico di manzo / oppure al tartufo e parmigiano Thinly tapped beef fillet classic / or truffles	€ 16,90 € 22,00
Büffel Mozzarella / Rucola Pesto / Tomaten / Kapern / Oliven Mozzarella di Bufala / pesto di rucola / pomodoro /capperi e olive Buffalo Mozzarella / arugula pesto / tomatoes / capers / olives	€ 14,90
Meeresfrüchte Salat „Capri Fischer“ Insalata di mare alla caprese Seafood salad "Capri Fishman"	€ 16,90
Burrata italienischer Frischkäse / lauwarme Kirschtomaten / Pesto Burrata / pomodorini tiepidi / pesto Burrata Italian cream cheese / lukewarm cherry tomatoes / pesto	€ 13,90

Salate / Salads

Gemischter Salat / Balsamicodressing

Insalata mista
Mixed salad

€ 8,90

Bunter Salat / karamellisierte Ziegenkäse/ Honig / Nüsse

Insalata mista / formaggio di capra caramellato/ miele / noci
Colorful salad / caramelized goat cheese / honey / nuts

€ 13,50

Salat Bouquet / gebratene Filetspitzen

Bouquet di insalata / straccetti di manzo saltati in padella
Salad bouquet / roasted fillet tips

€ 18,90

Vegetarisch/ Vegetarian

Warmer Gemüseteller

Piatto di verdure bollite
Warm vegetable plate

€ 14,50

Salat Bowl / Früchte / Zitrusfruchtmarinade

Insalata / frutta / marinata agli agrumi
Salad bowl / fruit / citrus marinade

€ 12,90

SUPPEN / SOUPS

- San Marzano Tomatensuppe / Gin Duft / Basilikumpulver** € 8,90
Zuppa di pomodoro San Marzano/ profumata di gin/ polvere di basilico
San Marzano tomato soup / gin scent / basil powder
- Edelfischsuppe / geröstete Ciabatta Brotscheibe / Knoblauch** € 16,90
Zuppa di pesce / crostone di pane all'aglio
Noble fish soup / toasted white bread slice / garlic

PASTA / NOODLES

- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat / Nuss Butter / Salbei / Parmesan** € 14,90
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci / burro nocciola / salvia / parmigiano
Ravioli filled with ricotta and spinach / nut butter / sage / parmesan chees
- Mezze maniche Nudeln / Wildragout (je nach Saison)** € 19,90
Mezze maniche / ragù di selvaggina
Mezze maniche pasta / deer ragout
- Linguine Nudeln / Meeresfrüchte / Kirschtomaten** € 18,00
Linguine / frutti di mare / pomodorini
Linguine pasta / seafood / cherry tomatoes
- Tagliolini Nudeln / Trüffel / Trüffelschaum / Parmesan** € 26,00
Tagliolini / tartufo / parmigiano
Tagliolini pasta / truffle / parmesan

FISCH / FISH

Garnelen und Jacobsmuscheln / Estragon-Tomaten-Concassé / Chili € 26,00
Gamberoni e capesante / dragoncello e pomodoro concassé / peperoncino
Shrimp and scallops / tarragon tomato concasse / chilli

Polipo / Oktopus gebraten / Blattspinat / Kartoffelpüree / Safranschaum € 19,90
Polipo saltato in padella / spinaci / purea di patate / schiuma di zafferano
Polipo / octopus fried/spinach/mashed potatoes/ saffron foam

Bitte fragen Sie auch nach dem Fischmarkt des Tages!

FLEISCH / MEAT

Tournedo "Rossini"/Gänseleber/ Selleriepüree / Madeirasauce / Trüffel / Gemüseperlen € 36,00
Tournedo di filetto alla Rossini / fegato d'oca / Madeira / tartufo / perle di verdure
Tournedo "Rossini" / goose liver / celery puree / madeira / truffle / vegetable pearls

Lammkoteletts (4 Stk.) / Bohnen Cassoulet / Rosmarinkartoffeln € 32,00
Costolette di agnello alla scottadito/cassoletta di fagioli e fagiolini / patate al rosmarino
Lamb chops /beans cassoulet / rosemary potatoes

Sehr geehrte Gäste, in unserer Küche verarbeiten wir nur Produkte von „Regionalen Erzeugern“ und Lieferanten der Spitzengastronomie. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, finden Sie in unserer extra „Allergiker Karte“ Auskunft über die in Speisen erhaltenen Zutaten. Gerne stehen wir Ihnen aber auch persönlich für weiteren Fragen zu Verfügung.

rosati
by Fusco

DOLCI / DESSERTS aus unserer Vitrine / from our showcase

Mini Tarte Tatin

Warmes Apfeltörtchen mit Bourbon Vanille und Zimt Eis
(bestellbar ab 2 Personen - etwas Wartezeit)

Warm apple tart with Bourbon vanilla and cinnamon ice cream
(orderable from 2 persons - a little waiting time)

pro Person € 12,00

“Delizia al limone” Zitronencreme / frische Früchten

“Delizia al limone” lemon cream / marinated fruits

€ 10,00

Duo von Panna Cotta mit Maracujamark / marinierten Beerenfrüchten

Duo of Panna Cotta with passion fruit /marinated berry fruits

€ 10,00

Tiramisù classico / Classic Tiramisu

€ 9,90

Crème Brûlée al caffè / Schokoladeneis / Crème Brûlée coffee /chocolate ice cream

€ 12,00

Sgroppino al limone naturale/ lemon sorbet nature

€ 7,00

Sgroppino al limone mit Wodka / lemon sorbet with vodka

€ 9,90

Italiensicher Käseteller / piatto di Formaggio delle valli italiane / Ital. Cheese plate

€ 14,00

Italienisches hausgemachtes Mandelgebäck / Italian homemade almond biscuits

1 Stk. € 1,10

rosati
by Fusco