

# ANTIPASTI

## Funghi ostrica fritti <sup>2,3,7,8,11,a,c,j,l</sup>

Austernpilz in Bierbutter-Tempura | Safran-Aioli  
Oyster mushroom in beer butter tempura | saffron aioli

14 €

## Carpaccio alla Cipriani <sup>2,8,11,h,g</sup>

Rinder-Carpaccio | Cipriani-Sauce  
Beef carpaccio | Cipriani Sauce

21 €

## Insalata mista <sup>2,11,c,j</sup>

Lila Karotte | gelbe Karotte | Fenchel | Orange | Dill |  
Senfdressing

Purple carrot | yellow carrot | fennel | orange | dill |  
mustard dressing

9 €

## Zuppa di zucca <sup>1,2,11,h,i</sup>

Salbei | Kürbiskernöl | Kürbiskerne  
Sage | pumpkin oil | pumpkin seeds

10 €

## Crudo di tonno <sup>2,3,11,d,h</sup>

Safran-Fenchel | Haselnuss | Zitrusöl  
Candied saffron fennel | hazelnut | citrus oil

21 €

## Prosciutto di Parma <sup>2,3,8,11,f,i,j,l</sup>

Parmaschinken | Eingelegtes  
Sliced Parma ham | pickles

15 €

# PASTA E RISOTTO

1,2,a,b,c,d,g,f,i,l,j

## Linguine gamberoni

Garnelen | Knoblauch | natives Olivenöl | Fischfond | Peperoncino  
Prawns | garlic | native olive oil | fish stock | peperoncino

28 €

2,8,a,c,f,g,i,l,j

## Tagliatelle al ragu

Entenragout | Parmesan  
Duck ragout | parmesan

27 €

11,a,f,g,i,j

## Paccheri arrabbiata

Scharfe Tomatensauce | Burrata | Basilikumpesto  
Spicy tomato sauce | burrata | basil pesto

24 €

2,3,4,8,11,a,c,f,g,i,j

## Tagliolini al tartufo

Trüffelbuttersauce | Parmesan | Schnittlauch | frischer schwarzer Trüffel 5g  
Truffle butter sauce | parmesan | chives | fresh black truffle 5g

42 €

8,11,c,f,g,h,i,j,l

## Risotto alla parmigiana

Tomaten-Coulis | Basilikumpesto | frittierte Auberginen  
Tomatoes coulis | basil pesto | fried aubergines

27 €

8,11,c,f,g,h,i,j,l

## Risotto allo zafferano

Butter-Parmesan-Safranrisotto | Zwiebelcreme | geschmortes Rinderragout  
Butter and parmesan saffron risotto | onion cream | slow braised beef ragout

29 €

# SECONDI DI PESCE

## Filetto di orata <sup>8,11,d,f,g,i,l</sup>

Doradenfilet | Riso Venere | Fenchel-Orangen-Salat  
Dorade filet | riso venere | fennel and orange salad

39 €

## Guazzetto di pesce <sup>a,b,c,d,f,g,i,l</sup>

Fisch-Eintopf | Fregola Sarda  
Fish stew | fregola sarda

35 €

## Branzino in crosta di sale <sup>d,g,i,j,l</sup>

Wolfsbarsch in Salzkruste (400-600g) | Petersilienkartoffeln | Spinat | Zitronensauce  
Salt crust seabass (400-600g) | parsley potatoes | spinach | lemon sauce

52 €

\*Zwischengang / Hauptgang

# SECONDI DI CARNE

## Pollo pizzaiola <sup>11, f, g, i</sup>

Hähnchenbrust | Tomatensauce | frischer Oregano | Babykartoffeln | Rucola  
Chicken breast | tomato sauce | fresh oregano | baby potatoes | rocket leaf

29 €

## Filetto di manzo alla griglia <sup>8, a, c, f, g, i, l</sup>

Rinderfilet | Gnocco alla Romana | sautiertes Gemüse | Rinderjus  
Beef filet | gnocco alla romana | sautéed vegetables | beef jus

49 €

## Brasato di manzo al vino rosso <sup>2, 4, 8, 11, c, f, g, i, l</sup>

Rinderbäckchen | Trüffelpolenta | glasiertes Gemüse  
Beef cheek | truffle polenta | glazed vegetables

39 €

# DOLCI – DESSERT

## Tiramisù classico <sup>2,11,a,c,g</sup>

Mascarpone | Espresso | Löffelbiskuit | Kakao

Mascarpone | espresso | ladyfingers | cocoa

12 €

## Crostata di mele <sup>1,2,4,11,a,c,f,g,l</sup>

Apfeltarte | Zimt | Vanilleeis

Apple tart | cinnamon | vanilla ice cream

12 €

## Pannacotta allo yogurt e basilico <sup>2,8,11,f,g,l</sup>

Joghurt-Basilikum-Pannacotta | Kiwi | Rosinen

Yogurt and basil panna cotta | kiwi | raisins

9 €

# GETRÄNKEKARTE

## APERITIF

Aperol Spritz	16.5 €
Limoncello Spritz	16.5 €
Campari Spritz	16.5 €
Hugo Naturno	16.5 €
Lillet Wildberry	16.5 €
Negroni (Campari, Gin, Vermouth)	16.5 €
Americano	16.5 €
(Campari, Vermouth, Soda)	19.5 €
Garibaldi (Campari, Orangensaft)	16.5 €

### Alkoholfreie Aperitifs

Martini Vibrante Spritz	13.5 €
Martini Floreale Tonic	13.5 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,2 l	6.5 €
Coca Cola zero	0,2 l	6.5 €
Sprite	0,2 l	6.5 €
Ginger Ale Fevertree	0,2 l	6.5 €
Ginger Beer Fevertree	0,2 l	6.5 €
Tonic Water Fevertree	0,2 l	6.5 €
Bitter Lemon Fevertree	0,2 l	6.5 €
Aqua Panna - <i>still</i> -	0,25 l	6.5 €
Aqua Panna - <i>still</i> -	0,75 l	10.5 €
San Pellegrino - <i>sprudelnd</i> -	0,25 l	6.5 €
San Pellegrino - <i>sprudelnd</i> -	0,75 l	10.5 €

## BIERE

0,33L

Peroni	5.5 €
Peroni - <i>alkoholfrei</i> -	5.5 €
Radeberger Pils	5.2 €
Radeberger Pils - <i>alkoholfrei</i> -	5.2 €
Erdinger Weizenbier	7 €
Erdinger Weizenbier - <i>alkoholfrei</i> -	7 €

## SÄFTE & SCHORLEN

	0,2L	0,4L
Ananassaft / Schorle	4 €	6 €
Apfelsaft / Schorle	4 €	6 €
Pink Grapefruit Saft / Schorle	4 €	6 €
Maracujasaft / Schorle	4 €	6 €
Kirschsaff / Schorle	4 €	6 €
Cranberrysaft / Schorle	4 €	6 €

## PROSECCO & CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
Conca d'oro Prosecco Cuvée Oro	14 €	75 €
Conca d'Oro Prosecco Rosé Millesimato	17 €	85 €
Moët & Chandon Imperial Brut	22 €	165 €
Moët & Chandon Rosé Imperial Brut	27 €	185 €
Charles Heidsieck Brut Reservé	22 €	165 €
Charles Heidsieck Rosé Brut Reservé	27 €	185 €

## GIN & TONIC

Malfy Gin Originale	19.5 €
Malfy Arancia	19.5 €
Malfy Rosa	19.5 €
Hendricks Orbium	17.5 €
Roku Gin, Japan	19.5 €
Vodka Soda   Limette	19.5 €
Tonka Gin - <i>alkoholfrei</i> -	19.5 €

# GETRÄNKEKARTE

## GRAPPA

4 cl

---

Grappa Nonino Chardonnay / Moscato / Merlot / Prosecco / Vulsinar / Amaro	13 €
Grappa Merlot Nonino	13.5 €
Grappa La Donna	21 €
Grappa Andrea Ponte Prosecco	14.5 €
Grappa Tignanello	16.5 €
Grappa Reserva 8 Anni	34.5 €

## DIGESTIF

4 cl

---

Amaro Averna	9.5 €
Amaro Montenegro	9.5 €
Frangelico	9.5 €
Amaro Ramazotti	9.5 €
Düsseldorfer Killepitsch	9 €
Sambuca	10 €
Limoncello di Capri	10 €
Baileys	10 €
Fernet-Branca	9.5 €
Branca Menta	9.5 €

## RUM

4 cl

---

Ron Zacapa Sistema Solera	11.5 €
Botucal Ron Antiguo	11.5 €
Facundo Exquisito Rum	14.5 €

## WHISKY

4 cl

---

Jack Daniels Gentlemen Jack	14.5 €
Wild Turkey Rye	11.5 €
Four Roses Singel Barrel	12.5 €
Hibiki Harmony	27 €
Hibiki 30 Jahre	950 €

## HEISSGETRÄNKE

---

Café Americano	5.5 €
Espresso	5 €
Doppelter Espresso	6 €
Espresso Macchiato	5.5 €
Espresso Coretto mit Sambucca	8.5 €
Espresso Coretto mit Grappa	8.5 €
Espresso Coretto mit Baileys	8.5 €
Cappuccino	6.5 €
Latte Macchiato	7.5 €
Tee (Glas)	8 €

# OFFENE WEINE

## WEISSWEINE

		0,2L	0,75L
2024	Riesling 'Zellertal' trocken Weingut Schwedhelm · Pfalz · Deutschland	15.5	45
2024	Grauburgunder trocken Weingut M.Schneider · Pfalz · Deutschland	16.5	50
2024	Chardonnay Vignobles Berthier · Frankreich	14	40
2024	Sancerre 'La Vendangette' Domaine La Croix-Canat · Loire · Frankreich	21	73
2023	Pinot Grigio 'Vigneto Campo di Gelsi' Tenute Arnaces · Venetien · Italien	12.5	35
2024	Lugana 'Felugan' Cascina Feliciano · Lombardei · Italien	15.5	45
2024	Verdejo José Pariente · Rueda · Spanien	19	65

## ROSÉWEINE

		0,2L	0,75L
2024	Pinot Noir Rosé Weingut Dreissigacker · Rheinhessen · Deutschland	17.5	55

## ROTWEINE

		0,2L	0,75L
2022	Spätburgunder 'Heuchelheimer Herrenpfad' trocken Hohlreiter · Pfalz · Deutschland	19	65
2022	'La Trinité' Borie Manoux · Brodeaux · Frankreich	23.5	75
2023	Merlot 'La Circulade' Domaine Bassac · Languedoc · Frankreich	15.5	45
2024	Primitivo Appassimento 'TANK 32' Camivini · Apulien · Italien	15.5	45
2020	Nero D'Avola 'Cartagho' Mandarossa · Sizilien · Italien	23.5	75
2021	Rioja Crianza 7 Siete Castillos · Rioja · Spanien	15.5	45
2017	Rioja Gran Reserva Conde Valdemar · Rioja · Spanien	24.5	80

*Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.*

# WEINKARTE

## WEISSWEINE

0,75L

2021	Custoza Bianco - Cavalchina DOC Az.Agr. Cavalchina - Veneto	49,5€
2022	Chardonnay - Alto Adige DOC Alois Lageder - Südtirol	59.5 €
2022	Cordero di Montezemolo Langhe Arneis, Piemonte	68 €
2018	Etna Bianco Salisire, Contrada Martinella Vivera, Carricante, Sicilia	82.5 €
2022	Masseria dei Carmelitani Vite Colte Gavi di Gavi	65 €
2022	Cantina Terlan "Terlaner Cuvee", Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Alto Adige	64 €
2021	Cantina Terlan "Kreuth", Chardonnay, Alto Adige	72 €

## ROSÉWEINE

2022	Etna Rosato Rosato di Marinella, Linguaglossa, Sizilien	62 €
------	--	------

*Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.*

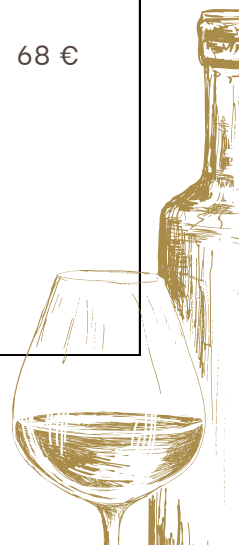
# WEINKARTE

## ROTWEINE

0,75L

2021	Valpolicella Ripasso, Ripasso Classico Superiore Marano di Vapolicella Denominazione di Ordine Controllata	58 €
2021	Italien Abruzzen Syrah ‚Fosso Corvo‘ – Sicilia IGP	42.5 €
2020	Bolgheri Rosso Superiore ‚Ornellaia‘ Tenuta dell’Ornellaia, Toscana	550 €
2021	Montepulciano d’Abruzzo ‚Corte de Briganti‘ DOP Cantine Terre Nel Mezzo – Abruzzen	68 €
2016	Etna Rosso ‚Martinella‘ Vivera, Nerello Mascalese, Sicilia	85 €
2018	Brunello Di Montalcino, Denominazione di origine controllata e garantita, Tenuta Luce	310 €
2018	Amarone della Valpolicella, Classico Reserva, Caterina Zardini	160 €
2018	Col D’Orcia, Brunello Di Montalcino (Bio), Denominazione di Orgine controllata e Garnantita	130 €
2020	Marchese Antinori, Chianti Classico, Riserva	135 €
2017	Amarone della Valpolicella, Denominazione di Orgine controllata e Garnantita, Classico Reserva	85 €
2017	Indio Montepulciano d’Abruzzo	68 €

*Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.*



# ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

## **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 genetisch verändert
- 14 enthält eine Quelle von Phenylalanin

## **Deklarationspflichtige Allergene**

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse