

APERITIF

GRAPE BITTER

Alkoholfreier Bitteraperitif
mit Traubensecco

EUR 5,90

KLASSIKER

BELLINI

Pfirsichpüree, Himbeersirup
& Prosecco

AMERICANO SBAGLIATO

Campari, Martini Rosso
& Prosecco

SPEZIALITÄTEN

MARTINI SPECIALE

Martini Bianco
& T.H. Tonic Water

LILLET CHERRY BLOSSOM

Lillet Blanc
& T.H. Tonic Water

JE **EUR 8,50**

SUPPEN

HARIRA

Marokkanische Kichererbsensuppe
mit Linsen und Nudeln

EUR 8,50

GAZPACHO VON WASSERMELONE UND TOMATE

mit Basilikum und mariniertem Mozzarella

EUR 8,50

*← ein Klassiker frisch
und bruchlig interpretiert*

KALTE VORSPEISEN

ARABISCHES VORSPEISENBRETT

mit Humus, marinierten Oliven, gefüllte Weinblätter, Couscous-Minz-Salat, Rinderschinken, in Joghurt eingelegte Hähnchen-Spiesse und Fladenbrotstreifen

EUR 11,50

ITALIENISCHES ANTI PASTI VORSPEISENBRETT

gegrilltes Gemüse, eingelegte Tomaten, marinierte Oliven
und feiner italienischer Aufschnitt

EUR 11,50

Chef's Favourite!

ANGEBRATENE THUNFISCHSCHEIBEN

auf feinem Salat von Kartoffeln, Kenia-Bohnen,
Rote Zwiebeln, Ei, Salatherzen, Kapern und Sardellen

EUR 16,50

GEGRILLTER GARNELEN ODER POULARDEN SPIESS

auf Romana-Salatherzen, mit Vinaigrette und gehobelten Parmesan

EUR 13,50

HANDGEKLOPFTES CARPACCIO

mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen

EUR 19,50

*den kennt ihr aus
Harry's Bar in Venedig
...ursprünglich im Jahr 1950
von Giuseppe Cipriani
entwickelt*

TAGLIATA DI MANZO

englisch gegrilltes Rinderfilet in Scheiben aus dem Mibrasaofen
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

EUR 19,50

WARME VORSPEISEN

LAUWARME SARDISCHE FRITATTA

mit Spinat und Pecorino

EUR 12,50

*...typisches Omelett
aus Sardinien*

FRITTO MISTO DIE MARE MIT AIOLI UND ZITRONENDIP

Sardinien, Calamari und Muscheln, dazu frisches Baquette

EUR 13,50

SPAGETTI AL VONGOLE

mit Bottarga

EUR 16,50

HAUPTGÄNGE

SALTIMBOCCARÖLLCHEN VOM KALB

mit Paprikaconfit und hausgemachten Salbei-Gnocchi

EUR 29,50

LAMMHÜFTE -MIT SAFRAN MARINIERT-

auf Ratatouille-Gemüse, konfierter Knoblauch, Kartoffelpüree und Rioja-Jus

EUR 29,50

MOUSSAKA

Auberginenaufbau mit Kartoffeln und Mandelmilch-Sauce

EUR 19,50

...bei uns als vegane Version

FILET DE BUY

Ochsenfilet aus dem Mibrasa Ofen, katalanischem Spinat,
Rosinen und Pinienkernen und Kräuterpolenta

EUR 48,50

GEBRATENER SEETEUFEL

mit Thymian, Orangenpüree, gegrilltem jungem Lauch
und Weisswein-Buttersauce

EUR 45,50

*der Seeteufel
hat ein festes Fleisch
welches fast weiß leuchtet
...müsst ihr
probieren*

GEFLÜGEL-TAJINE

mit Erbsen und Nordafrikanischen Gewürzen

EUR 28,50

DESSERTS

KORSISCHER FIJADONE

mit Pistazien aus dem Aroma Frischkäsekuchen mit Honig

EUR 9,50

KARAMELLISIERTE ORANGEN-CRÉMÉ CATALAN

mit frischen Früchten

EUR 8,50

HAUSGEMACHTE BAKLAVA

mit Pistazieneis aus dem Aroma

EUR 8,50

*ein marokkanisches Dessert aus
gerolltem Filoteig mit gerösteten Nüssen
und Honig aus der Region*