

KASA

Februar 2026


Sauerteigbrot, Olivenöl Extra Vergine, Oregano und Maldon-Meersalzflöcken 6€
(Im Menü inklusive)


Vorspeisen

Austern aus der Carlingford Bay (Irland) - von Austerregion

Kaviar, Dill, Hochkonzentrierter Tomatensaft und Tabasco

3 Stück	18€
1/2 Dutzend	36€
1 Dutzend	72€

 **Cavolfiori in Pastella** 18€
Backteig-Blumenkohl, Artischocke, Brokkolisauce und Chili

 **Caponata** 16€
Aubergine, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Sellerie und Tomatensauce

Saute' di Cozze 22€
Jumbo-Miesmuschel, Tomaten, Knoblauch und Petersilie

Bruschetta Mortadella, Tartufo e Burrata 16€
Italienische Mortadella, Burrata und Trüffel

Hauptgerichte

 **Risotto al Parmigiano Reggiano, Limone e Zafferano** 24€
Carnaroli-Reis, Parmigiano Reggiano, Zitrone und Safran

 **Spaghettoni Monograno Felicetti alla Pantesca** 26€
Spaghettoni mit Cherrytomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch, Petersilie und gerösteten Mandel

Filetto di Merluzzo, Puree di Piselli e Nero di Seppia 34€
Skreifilet, Erbsenpüree, Tintenfischfarbe und Beurreblanc

Scamone di Agnello e Polenta 38€
Rosa gebratene Lammhüfte, Waldpilzensauce und KräuterPolenta

Nachspeisen

Cannolo al Pistacchio, Arancia e Cioccolato 13€
Cannoloteig mit Pistaziencreme, Orangenspuma und Schokolade

Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente 14€
Mandelparfait mit dunkler Schokolade

Torta al Limone e Gelato alla Arancia e Menta 10€
Zitronenkuchen mit Orangen-Minze Eis

4 Gänge Menü

69€

Sauerteigbrot, Olivenöl Extra Vergine, Oregano
und Maldon-Meersalzflocken

Ein Glas Cremant Brut Paul Clemot



Mozzarella di Bufala Campana alla Pizzaiola
Büffelmomozzarella, Tomaten, Taralli und Basilikum



Caponata
Aubergine, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Sellerie und Tomatensauce

Spaghettoni Monograno Felicetti e Burro di Alici
Spaghettoni mit Anchovisbutter, Kaviar und Dillöll

Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente
Mandelparfait mit dunkler Schokolade

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal