

KASA

März 2026

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

Vorspeisen

Austern aus der Carlingford Bay (Irland) - von Austerregion
Kaviar, Chili und Ponzusauce

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

Arancine (Gefüllte Arborio Reisbällchen) 18€
Sizilienisches Ragout (Rind- und Schweinehackfleisch)
Und Parmiggiano-Reggiano-Sauce

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

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

 **Bruschetta Peperoni e Burrata** 16€
Marinierte Paprika, Burrata, Minze

Hauptgerichte

 **Risotto Broccoli, Limone e Pecorino** 24€
Carnaroli-Reis, Brokkoli, Zitrone und Pecorino-Käse

Pasta C´Anciova 26€
Spaghettini mit Tomatensauce, Pinienkernen, Sultaninen, Anchovis, Petersilie, gerösteten Semmelbröseln

Fisch 34€
*Auswahl unseres Küchenchefs entsprechend dem aktuellen
Fischmarktangebot*

Carre´di Agnello 38€
Lammkotelett, Artischocke, Karottenpüree, Rotweinsauce

Nachspeisen

Cannolo al Cioccolato e Agrumi 13€
Cannoloteig mit Schoko-Ricotta-Creme, und Zitrusfrüchten

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

Bigné alla Crema Chantilly e Rocher al Limone 10€
Windbeutel mit Chantilly-Creme und Zitroneneis

4 Gänge Menü

69€
Sauerteigbrot, Olivenöl Extra Vergine, Oregano
und Maldon-Meersalzflöcken

Ein Glas Cremant Brut Paul Clemot



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

Eine Arancina (Gefülltes Arborio Reisbällchen)
*Sizilienisches Ragout (Rind-Schwein Hackfleisch) und Parmiggiano Reggiano
Sauce*

Pasta C´Anciova
*Spaghettini mit Tomatensauce, Pinienkernen, Sultaninen, Anchovis,
Petersilie und gerösteten Semmelbrösel*

Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente
Mandelparfait mit dunkler Schokolade

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal