

KASA

Juni 2026

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


Vorspeisen

Austern aus der Carlingford Bay (Irland) - von Austerregion

Kaviar, Chili, Ponzusauce, Dill

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

 **Arancine (Gefüllte Arborio Reisbällchen)** 18€
Zitrone, Mozzarella und Salsa Verde

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

Crudo di Ricciola 23€
Hamachi-Sashimi und Orangen-Limetten-Sorbet

Vitello Tonnato 24€
Kalbfleisch, Thunfisch-Sashimi, Kalbsjus und Kapern

Hauptgerichte

 **Risotto Fragole e Mascarpone** 25€
Carnaroli-Reis, Parmigiano Reggiano, Erdbeeren, Mascarpone und gereifter Aceto Balsamico di Modena

 **Pasta Fritta** 24€
Gebratene Spaghettoni mit Tomatensauce, Stracciatella, Chili und Basilikum

Fisch 36€
Auswahl unseres Küchenchefs entsprechend dem aktuellen Fischmarktangebot

Piuma 34€
Gebratener Schweine - Rücken, Beerensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree

Nachspeisen

Gelato alle Ciliegie 10€
Kirscheis, weiße Schokolade und Ricotta

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

Tiramisu´ - „zieh mich hoch“ 13€

4 Gänge Menü 69€

Sauerteigbrot, Olivenöl Extra Vergine, Oregano
und Maldon - Meersalzflocken

Ein Glas Cremant Brut Paul Clemot

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

 **Eine Arancina (Gefülltes Arborio Reisbällchen)**
Zitrone, Mozzarella und Salsa Verde

 **Pasta Fritta**
Gebratene Spaghettoni mit Tomatensauce, Stracciatella, Chili und Basilikum

Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente
Mandelparfait mit dunkler Schokolade

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal