

# KASA

## Mai 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€  
*Paprika, Scamorza, Basilikum*


 **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 al Limone e Caffè** 24€  
*Carnaroli-Reis, Parmigiano Reggiano, Zitrone und Los Pirineos, El Salvador (SPECTRAL)*

 **Carbonara di Asparagi** 26€  
*Spaghettoni, Spargel, Guanciale, Eigelb und Pecorino (auch vegetarisch möglich)*

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

**Filetto di Vitello** 38€  
*Gebratenes Kalbsfilet, Jus, Artischocken, Pecorino, Kartoffelpüree*

## Nachspeisen

<b>Zabaglione al Marsala, Panna e Amaretti</b> <i>Luftig-cremige Weinschaumcreme mit Sahne und Mandelkekse</i>	10€
<b>Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente</b> <i>Mandelparfait mit dunkler Schokolade</i>	14€
<b>Tiramisu´ - „zieh mich hoch“</b>	13€


## 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)**  
*Paprika, Scamorza, Basilikum*

 **Carbonara di Asparagi**  
*Spaghettoni, Spargel, Guanciale, Eigelb und Pecorino  
(auch vegetarisch möglich)*

**Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente**  
*Mandelparfait mit dunkler Schokolade*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal