

KASA

Juli & August 2026

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

Vorspeisen

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

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

 **Arancine (drei gefüllte Arborio Reisbällchen)** 18€
Paprika, Mozzarella und Basilikum

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

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

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

Hauptgerichte

 **Risotto agli Agrumi** 24€
Carnaroli-Reis, Parmigiano Reggiano, Zitrone, Orangen

Spaghettoni alla Nerano e Gambero Rosso 25€
Spaghettoni mit Zucchini, Burrata und Tatar von roten Garnelen
(Auch vegetarisch möglich)

Fisch 36€
Auswahl des Küchenchefs je nach Fischmarktangebot

Filetto di Agnello 37€
Gebratenes Lammfilet mit Salsa Verde, Grillgemüse und Kartoffelpüree

Nachspeisen

Gelato al Tiramisu 12€
Tiramisù-Eis mit Weißer-Schokolade-Crumble und Mascarpone

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

Granita al limone e Menta 8€
Zitronen-Minz-Granita

4 Gänge Menü 69€

Hausgemachtes 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)**
Paprika, Mozzarella und Basilikum

Spaghettoni alla Nerano e Gambero Rosso
Spaghettoni mit Zucchini, Burrata und Tatar von roten Garnelen
(Auch vegetarisch möglich)

Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente
Mandelparfait mit dunkler Schokolade

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal