

KASA

Oktober 2026

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

Vorspeisen

Austern aus der Carlingford Bay (Irland) - von Austerregion

Kaviar, Tomatenconfit, Schalotten, Kapern, Petersilie, Chili

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

 **Arancine (drei gefüllte Arborio Reisbällchen)** 18€
Kürbis, Scamorza, Taleggio-Sauce, geröstete Haselnüsse

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

Saute' di Cozze 19€
Miesmuscheln, Tomatensauce, Knoblauch, Pfeffer, Chili, Petersilie

Vitello e Tonno 24€
Kalbfleisch, Thunfisch-Sashimi, Kalbsjus und Kapern

Hauptgerichte

 **Risotto ai Funghi di Bosco e Salsa alle Erbe** 25€
*Carnaroli-Reis, Waldpilze, Parmigiano Reggiano, Topinamburchips
Kräutersauce*

 **Cacio e Pepe al Limone** 23€
Spaghettoni Monograno Felicetti, Pecorino, schwarzer Pfeffer, Zitrone

Filetto di Pesce e Zucca in Agrodolce 38€
Fischfilet nach Marktangebot, Kürbis in Agrodolce, Minze und Beurre blanc

Cotoletta alla Milanese 39€
Kalbskotelett, Kalbsjus, Bratkartoffeln mit Guanciaie, Carbonara-Sauce

Nachspeisen

Torta alla Rapa Rossa e Vaniglia 13€
Rote-Bete-Kuchen, Nüsse, Mascarpone und Vanilleeis

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

Cannolo Mille Foglie 11€
Cannolo Teig, Ricotta, Orangen, Pistazien und Schokolade

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)**
Kürbis, Scamorza, Taleggio-Sauce, geröstete Haselnüsse

 **Cacio e Pepe al Limone**
Spghettone Monograno Felicetti, Pecorino, schwarzer Pfeffer, Zitrone

Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente
Mandelparfait mit dunkler Schokolade

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal