KASA

November 2026

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

Vorspeisen

Austern aus der Carlingford Bay (Irland) - von Austerregion
Kaviar, Sojasauce, Limette, Tomatenconfit, Petersilie, Chili

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

Arancine (drei gefüllte Arborio Reisbällchen) 18€
Pilzen, Trüffel, Taleggio

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 Barbabietola e Gorgonzola 24€
Carnaroli-Reis, Rote Bete, Gorgonzola, Zitrone, Walnüsse, Parmigiano Reggiano

Spaghettoni Burro e Alici di Cetara 25€
Spaghettoni Monograno Felicetti, Butter, Sardellen aus Cetara, Zitrone, Orange, geröstete Semmelbrösel

Filetto di Pesce, Cime di Rapa e Beurre Blanc 38€
Fischfilet nach Marktangebot, Wildbrokkoli, Tintenfischtinte, Beurre blanc

Lombo di Agnello 39€
Lammrücken, Jus, Topinambur, Paprika, Minze

Nachspeisen

Souffle' al Cioccolato e Arancia 13€
Schokoladensouffle', Orangeneis

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

Cannolo 11€
Knusprige Cannolo, Ricotta, Orange, Pistazien, Schokolade

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)
Pilzen, Trüffel, Taleggio

Spaghettoni Burro e Alici di Cetara
Spaghettoni Monograno Felicetti, Butter, Sardellen aus Cetara, Zitrone, Orange, geröstete Semmelbrösel

Semifreddo alle Mandorle e Cioccolato fondente
Mandelparfait mit dunkler Schokolade

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal