

# SILVESTERMENÜ

**Thunfisch-Carpaccio mit Flusskrebse und Rote-Beete-Tatar**

★ ★ ★

**Hummersuppe mit Tomaten-Concassée**  
dazu servieren wir geröstetes Brot

★ ★ ★

**Gebratener Wolfsbarsch mit Wok-Gemüse**  
dazu Salsa Verde

★ ★ ★

**Zitronen-Rosmarin-Sorbet**

★ ★ ★

**Kalbsfilet in Wintertrüffel-Sauce**  
dazu getrüffeltes Spaghettini

★ ★ ★

**Dreierlei im Glas**

Crème brûlée - Mousse au chocolat - Beeren-Marcarpone-Creme

**Preis pro Person: 89,00**

**Einlass von 19.00 Uhr, bis 23.00 Uhr geöffnet.**

# SASSELLAS MITTAGS-MENÜS

Spghettini  
mit Scampi, Pilzen und Cherrytomaten

★ ★ ★

**Hauptgericht nach Wahl:**  
Seeteufelmedaillons in Dijon-Senfsauce mit Risotto

***ODER***

Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Kartoffelgratin

★ ★ ★

Panna Cotta, garniert

**Preis: 28,00**

## GLI APERITIVI

<b>San Pellegrino Bitter</b> alkoholfrei	4,50
<b>Martini</b> bianco, rosso oder dry	4,90
<b>Sherry</b> dry oder medium	4,90
<b>Pernod</b> mit Wasser	5,90
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Orange	6,80
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Soda	5,80
<b>Aperol Spritz</b>	6,80
<b>Hugo</b> Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	6,80
<b>Cynar auf Eis</b>	5,80
<b>Glas Prosecco</b>	4,90
<b>Kir Royal</b> mit Prosecco	5,90

# MENÜS FÜR DEN ABEND

## Menü Nr. 1

Seezungen-Lachsrollchen mit Zucchiniestreifen  
auf Beluga-Linsen

★ ★ ★

Ravioli  
mit Trüffeln

★ ★ ★

Angusfilet in Pfeffersauce  
dazu Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

★ ★ ★

Crème brûlée

**Preis: 48,00**

## Menü Nr. 2

Fischsuppe  
mit geröstetem Knoblauchbrot

★ ★ ★

**Hauptgericht nach Wahl:**  
Kalbsfilet in Trüffelsauce  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

***ODER***

Wolfsbarsch auf gebratenen Pilzen der Saison  
mit Risotto und Gemüse

★ ★ ★

Feigen in karamellisiertem Rotwein und Vanilleeis

**Preis: 42,00**

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	9,00
<b>Variation von italienischen Antipasti nach Art des Hauses</b>	12,90
<b>Variation von Carpaccio, Vitello Tonnato und Jakobsmuscheln auf Linsen</b>	14,90
<b>Gebratene Kalbsleber auf Feldsalat</b>	13,90
<b>Thunfisch-Carpaccio</b> mit Flusskrebse und Lauchzwiebeln	13,50
<b>Flusskrebs-Avocado-Tatar</b>	13,90
<b>Insalata di Frutti di Mare</b> Meeresfrüchtesalat	14,50
<b>Jacobsmuscheln auf Beluga-Linsen</b>	13,50
<b>Scampi in Weinsud "Provençal"</b> aus dem Ofen	14,90

## SUPPEN

<b>Cremige Tomatensuppe</b> mit Büffelmozzarella	9,00
<b>Minestrone mit pochiertem Wachtelei</b>	9,00
<b>Pasta e Fagioli</b> Bohnensuppe mit Pasta	11,00
<b>Zuppa di Pesce</b> Fischsuppe mit Knoblauchbrot	13,50

## SALATE

<b>Insalata Mista</b> gemischter Saison-Salat nach Art des Hauses	7,00
<b>Insalata Maison</b> gemischter Salat mit Thunfisch, Wachtelei und gehobeltem Parmesan	9,50
<b>Insalata Montecarlo</b> gemischter Salat mit Flusskrebse und Avocado	12,00
<b>Insalata e Salmone</b> gemischter Salat mit gebratenem Lachs	12,00
<b>Insalata Caprese</b> Büffelmozzarella auf Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	10,50
<b>Insalata e Gamberoni</b> gemischter Salat mit gebratenen Garnelen	14,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Pizza Margherita</b> klein	6,00
<b>Pizza Salami</b> klein	7,00
<b>Penne Pomodoro</b> in Tomatensauce	7,00
<b>Spaghettini</b> mit Rinderfiletstreifen	8,00
<b>Seezungenfilet<sup>12</sup></b> mit Butter-Spaghettini	13,50
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Kartoffelgratin	12,50

# PASTA

<b>Spaghetti Aglio Olio und Peperoncini</b>	<b>10,00</b>
<b>Spaghettoni alla Carbonara Originale</b>	<b>11,00</b>
<b>Penne All` Arrabbiata</b>	<b>11,00</b>
<b>Garganelli (Hausgemachte Penne)</b> mit Flusskrebse und Cherrytomaten an Pesto-Haube	<b>13,90</b>
<b>Paccheri (Riesen-Maccheroni)</b> mit Baby-Kalamari in pikantem Weinsud mit Tomatenconfit	<b>13,90</b>
<b>Linguine allo Scoglio</b> mit Seeteufel, Scampi und Flusskrebse in Weißwein und Cherrytomaten	<b>14,90</b>
<b>Tagliatelle mit Lachs in Aurorasauce mit Dill</b>	<b>13,90</b>
<b>Tagliatelle Mare e Monti</b> mit Scampi und Saisonpilzen in Weinsud und Cherrytomaten	<b>14,90</b>
<b>Hausgemachte Spaghettoni alla Chef</b> in Tomatensauce mit gebratenen Kräutern und gehobeltem Parmesan	<b>13,90</b>
<b>Fusilli Vegetariani</b> mit einer Ratatouille von Zucchini, Auberginen und Paprika mit Cherrytomaten	<b>13,90</b>
<b>Trüffel-Ravioli in Trüffelsauce</b>	<b>16,50</b>
<b>Maccheroncini Filetto e Funghi</b> mit Rinderfiletspitzen und Pilzen der Saison im eigenen Sud	<b>14,50</b>



## DOLCE E FORMAGGIO

<b>Panna Cotta mit Beeren</b> mit Beeren-Mousse garniert	7,50
<b>Frisch geschlagene Zabaione</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	8,50
<b>Tiramisù</b>	7,50
<b>Crème Brûlée</b> mit karamellisiertem Rohrzucker	7,50
<b>Frische Feigen</b> in karamellisiertem Rotwein, dazu Vanilleeis <sup>1</sup>	9,50
<b>Beeren an Mascarpone-Creme</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup>	9,50
<b>Formaggio</b> ca. 200 g Käseauswahl mit Marmelade	13,50

# ROSÉ

## **Rosato Superiore di Calabria Cirò**

Charaktervoller süditalienischer Rosé. Elegant mit Beerenaroma.

Glas 0,2 l	6,50
Flasche 0,75 l	23,00
Preis außer Haus	12,00

# WEISSWEINE

## **Lugana vom Gardasee**

Angenehme Säure und anhaltender Geschmack am Gaumen,  
elegant und fruchtig.

Glas 0,2 l	7,50
Flasche 0,75 l	27,00
Preis außer Haus	14,90

## **Sauvignon Blanc aus Kalabrien**

Säurearm und vollmundig. Elegant im Geschmack,  
wenig Frucht, mineralisch.

Glas 0,2 l	6,50
Flasche 0,75 l	23,00
Preis außer Haus	12,00

## **Pinot Grigio aus Südtirol**

Lang anhaltender Geschmack, harmonisch,  
säurearm mit Noten exotischer Früchte.

Glas 0,2 l	7,00
Flasche 0,75 l	25,00
Preis außer Haus	12,90



# OFFENE ROTWEINE

## **Barbera d'Asti Superiore DOCG**

Beerig und vollmundig, umfangreicher und anhaltender Duft.  
Am Gaumen trocken und harmonisch. Im Geschmack kräftig und weich.

Glas 0,2 l	6,90
Flasche 0,75 l	25,00
Preis außer Haus	12,90

## **Primitivo Rosso del Salento - Apulien**

Weich und warm mit eleganten Tanninen.  
Voll und komplex mit delikaten Gewürznoten. Kräftig und vollmundig.

Glas 0,2 l	6,50
Flasche 0,75 l	23,00
Preis außer Haus	12,00

## **Unser Wochenwein**

Jede Woche haben wir einen neuen exzellenten  
Wein für Sie im Ausschank. Begleiten Sie  
uns auf eine Reise durch die Vielfalt der  
Weinanbaugebiete Italiens und speziellen  
Weinregionen Europas.

Bitte fragen Sie uns dazu, wir beraten Sie gerne.

## GLI APERITIVI

San Pellegrino Bitter alkoholfrei		4,50
Martini bianco, rosso oder dry		4,90
Sherry dry oder medium		4,90
Pernod mit Wasser		5,90
Campari <sup>1</sup> Orange		6,80
Campari <sup>1</sup> Soda		5,80
Aperol Spritz		6,80
Hugo		6,80
Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze		
Cynar auf Eis		5,80
Glas Prosecco		4,90
Kir Royal mit Prosecco		5,90

## BIERE

Radeberger vom Fass	0,30 l	3,00
Schlösser Altbier	0,33 l	3,90
Schöfferhofer Weizen	0,50 l	5,00
Schöfferhofer Alk.frei	0,50 l	5,00
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3,90
Alster / Radler	0,30 l	3,00
Krefelder	0,30 l	3,00
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,90
Malzbier	0,33 l	3,50

## DIGESTIV

Amaretto	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	4,50
Vecchia Romagna	2 cl	6,90
Calvados	2 cl	6,90
Fernet Branca	2 cl	4,50
Averna	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Grappa nach Wahl	ab	6,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

 <sup>1,5</sup>	0,2 l	2,50
 <sup>1,3,5,9</sup>	0,2 l	2,50
 <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,50
 <sup>2</sup>	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,2 l	2,50
Rhabarberschorle	0,33 l	3,50
Orangensaft/Apfelsaft	0,2 l	3,00
Bitter Lemon <sup>10</sup> /Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	3,00
San Pellegrino Minerale	0,25 l	2,90
San Pellegrino Minerale	0,75 l	5,90
Aqua Panna Naturale	0,25 l	2,90
Aqua Panna Naturale	0,75 l	5,90

## WARME GETRÄNKE

Espresso <sup>5</sup>	2,50
Espresso Macchiato <sup>5</sup>	2,50
Espresso Corretto mit Grappa, Sambuca oder Vecchia	4,50
Doppio Espresso <sup>5</sup>	3,90
Decaffeinato (ohne Koffein)	2,50
Cappuccino <sup>5</sup>	3,50
Kaffee <sup>5</sup>	2,50
Latte Macchiato <sup>5</sup>	3,50
Tee (verschiedene Sorten)	2,50