

SASSELLAS MITTAGS-MENÜ

Antipasti-Variation nach Art des Hauses



Hauptgericht nach Wahl:

Wolfsbarschfilet Provencal

ODER

Rinderfiletspitzen Stroganoff

Beilage

Bratkartoffeln / Gemüse der Saison



Tiramisu

Preis: 45,00

APERITIFS

Campari ¹ Orange	8,90	Pernod mit Wasser	7,90
Campari ¹ Soda	8,90	Cynar auf Eis	5,90
Martini bianco, rosso oder dry	7,90	Glas Prosecco Spumante	6,90
Sherry dry oder medium	5,90	Kir Royal Cassis mit Prosecco	6,90

ALKOHOLFREIE APERITIFS

San Pellegrino Bitter	6,20	Hugo Ginger Ale/Holunderblütensirup/Soda/Eis	8,90
San Pellegrino Orange Bitter/Orangensaft	6,90	Americano light San Pellegrino Bitter/Tonic Water ¹⁰ /Eis	8,90

SPRIZZ & CO.

Aperol Spritz	8,90	Sarti Spritz	8,90
Limoncello Spritz	8,90	Sarti Rosa/Prosecco/Soda	
Hugo Prosecco/Holundersirup/frische Minze	8,90	Sarti Pink Spritz Sarti Rosa/Pink Grapefruit/Eis	8,90
Lillet Wild Berry Spritz Lillet/Wild Berry/Beeren/Eis	8,90	Limoncello Pink Grapefruit Spritz Limoncello/Pink Grapefruit/Rosmarin/Eis	8,90

CLASSICS / DRINKS

Gin Tonic Gin/Tonic Water	9,90	Tom Collins Gin/Zitronensaft/Zuckersirup/Soda	9,90
Negroni Gin/Campari/Vermouth	9,90	Espresso Martini Wodka/Espresso/Kaffeelikör	9,90

ABENDMENÜS

Menü 1 (3-GANG)

Tatar vom Black Angus Rind
mit pochiertem Ei



Barberie Entenbrust mit Orangensauce
oder

Hirschmedaillons mit Honigsauce
Beilage: Kartoffelgratin und Gemüse der Saison



Creme Brülee
Vanille-Eis

Preis: 65,00

Menü 2 (4-GANG)



Menü di Pesce dello Chef

(Überraschungs-Fischmenü vom Chef)



Preis: 69,00

ANTIPASTI

Bruschetta mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	14,90
Antipasti-Variation nach Art des Hauses	16,90
Insalata di Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat	16,90
Flusskrebs-Avocado-Tatar	18,90
Jacobsmuscheln auf Beluga-Linsen	18,90
Thunfisch-Carpaccio mit Flusskrebsen und Lauchzwiebeln	19,90
Variation Sassella Carpaccio, Vitello Tonnato und Jakobsmuscheln mit Beluga-Linsen	19,90
Gebratene Kalbsleber auf Feldsalat	19,90
Black-Tiger-Garnelen in Weinsud "Provençale", aus dem Ofen	22,90

SUPPEN

Cremige Tomatensuppe mit Büffelmozzarella	14,90
Minestrone (püriert) mit gebratenem Wachtelei	14,90
Kürbissuppe (saisonal) mit Creme Fraîche und Garnelen-CROUTONS	16,90
Zuppa di Pesce frische Fischsuppe mit Knoblauchbrot	19,90

SALATE

Insalata Mista gemischter Salat nach Art des Hauses	9,90
Insalata Caprese Büffelmozzarella auf Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum	14,90
Insalata Maison gemischter Salat mit Thunfisch, Wachtelei und gehobeltem Parmesan	16,90
Insalata Montecarlo gemischter Salat mit Flusskrebsen und Avocado	16,90
Insalata e Salmone gemischter Salat mit gebratenem Lachs	22,90
Insalata e Gamberoni gemischter Salat mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen	22,90
Insalata di Manzo gemischter Salat mit Black-Angus-Rinderfiletstreifen und gehobeltem Parmesan	22,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pizza Margherita	8,00
Penne Pomodoro mit hausgemachter Tomatensauce	8,00
Pizza Salami	9,00
Spaghettini mit Rinderfiletstreifen	12,90
Kalbsschnitzel mit Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln	18,90
Seezungenfilets¹² mit Spaghettini in Butter geschwenkt	22,90

PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini	14,00
+ Jacobsmuscheln	24,00
+ Black Tiger Garnelen	24,00
Spaghettini alla Carbonara Originale	16,90
Hausgemachte Fusilli Vegetariani	15,90
mit einem Ratatouille von Zucchini, Auberginen und Paprika mit Cherrytomaten und Mascarpone	
Hausgemachte Spaghettini alla Chef	15,90
in hausgemachter Tomatensauce mit gebratenen Kräutern und gehobeltem Parmesan	
Hausgemachte Fusilli mit Baby Calamari	18,90
Baby-Calamari mit Cherrytomaten in Weißwein-Tomatensud, dazu Zucchini-Würfel	
Tagliatelle mit Lachs in Aurorasauce mit Dill	19,90
Paccheri (Riesen-Maccheroni) con Filetto e Funghi	19,90
mit Black-Angus-Rinderfiletspitzen und Pilzen der Saison	
Tagliatelle Mare e Monti	22,90
mit Black-Tiger-Garnelen, Pilzen der Saison und Cherry-Tomaten in hausgemachtem Wein-Tomatensud	
Linguine allo Scoglio	23,90
mit Seeteufel, Scampi und Flusskrebsen in Weißwein und Cherrytomaten	
Trüffel-Ravioli in Trüffelsauce	24,90

HAUPTGERICHTE

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie
unsere Empfehlungstafel!

Wir bieten Ihnen
ausgesuchte Hauptgerichte,
und zu jedem Hauptgericht
servieren wir Ihnen
eine Tagesbeilage.

DOLCE E FORMAGGIO

Panna Cotta mit Beeren und Erdbeer-Mousse garniert	8,90
Tiramisù	8,90
Crème Brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker	9,90
Frisch geschlagene Zabaione mit hausgemachtem Vanilleeis ¹	10,90
Beeren an Mascarpone-Creme mit hausgemachtem Vanilleeis ¹	10,90
Frische Feigen in karamellisiertem Rotwein, dazu Vanilleeis ¹	10,90
Hausgemachtes Schokoladen-Soufflé mit hausgemachtem Vanilleeis ¹	10,90
Formaggio Misto Käseauswahl mit hausgemachter Marmelade	16,90
Dessert Misto - für 2 Personen - Panna Cotta, Tiramisu mit Beeren an Mascarpone-Creme	18,90

ROSÉ

Rosato Superiore di Calabria Cirò

Charaktervoller süditalienischer Rosé. Elegant mit Beerenaroma.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	10,90

WEISSWEINE

Lugana vom Gardasee

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

Glas 0,2 l	9,50
Flasche 0,75 l	34,00
Preis außer Haus	14,90

Pinot Grigio MONT MES Trentino-Südtirol

Säurearm und vollmundig. Ausgewogener Geschmack von
reifen Früchten und Mandeln.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	10,90

Librandi Cirò Bianco

Lang anhaltender Geschmack, harmonisch, mineralische Note,
säurearm mit Noten von reifen Früchten.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	10,90

OFFENE ROTWEINE

Barbera d'Asti Superiore DOCG - Pescaja

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

Glas 0,2 l	11,90
Flasche 0,75 l	39,00
Preis außer Haus	16,90

Rosso Terre di Chieti Cuvee - Abruzzen

Cuvee von Negroamaro, Merlot und Cabernet Sauvignon aus den Abruzzen. Weich und warm mit eleganten Tanninen.
Voll und komplex mit delikaten Gewürznoten.

Glas 0,2 l	7,90
Flasche 0,75 l	29,00
Preis außer Haus	10,90

Primitivo di Maduria DOC - Apulien

Primitivo ist eine der ältesten Rebsorten der Welt. Auf felsigem Boden in Apulien produziert. Ein kräftiger und vollmundiger Wein. Ein Hauch von Tanninen, eine ausgewogene Balance von Säure und Süße mit dezenten Mineralien.

Glas 0,2 l	9,50
Flasche 0,75 l	34,00
Preis außer Haus	14,90

BIERE



vom Fass

0,30 l **3,90**



0,33 l **3,90**



0,50 l **5,00**

Schöfferhofer HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	5,00
Alster / Radler	0,30 l	3,90
Krefelder	0,30 l	3,90
Jever Fun (alk. frei)	0,33 l	3,90
Vitamalz	0,33 l	3,90

DIGESTIV

Jägermeister	2 cl	4,50
Amaretto	2 cl	3,50
Baileys	4 cl	4,90
Sambuca	2 cl	4,50
Fernet Branca/Menta	2 cl	4,90
Averna	4 cl	4,90
Ramazzotti	4 cl	4,90
Amaro Lucano	4 cl	4,90
Calvados	2 cl	6,90
Vecchia Romagna	2 cl	6,90
Grappa nach Wahl	4 cl	6,90
Limoncello	2 cl	4,50

SOFTDRINKS

Aqua Morelli Minerale	0,75 l	7,90
Aqua Morelli Naturale	0,75 l	7,90
San Pellegrino Minerale	0,25 l	3,50
San Pellegrino Minerale	0,75 l	7,90
Aqua Panna Naturale	0,25 l	3,50
Aqua Panna Naturale	0,75 l	7,90
<i>Coca-Cola</i> ® zero ^{1,3,5,9}	0,2 l	3,50
<i>Coca-Cola</i> ® ^{1,5}	0,2 l	3,50
<i>Sprite</i> ® ²	0,2 l	3,50
<i>Fanta</i> ® ^{1,3}	0,2 l	3,50
Spezi	0,2 l	3,50
Apfelschorle	0,2 l	3,50
Johannisbeerschorle	0,33 l	4,50
Orangensaft/Apfelsaft	0,2 l	3,90
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,90
Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,90
Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	3,90
Fuze Tea (Iced Tea) ² Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	4,50
CAFETERIA & TEA		
Espresso ⁵		2,90
Espresso Macchiato ⁵		3,20
Espresso Corretto mit Grappa, Sambuca oder Vecchia		5,00
Doppio Espresso ⁵		4,80
Decaffeinato (ohne Koffein)		2,90
Cappuccino ⁵		3,90
Kaffee ⁵		2,90
Latte Macchiato ⁵		3,90
Tee (verschiedene Sorten)		2,90
Affogato (Espresso mit Vanille-Eis ¹)		5,00

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.