

TAGLIERI

Gedeck pro Person | hausgemachtes Brot, Grissini & Aufstrich
coperto a persona | pane, grissini e formaggio fresco fatti in casa

2,50€
2,50€

für zwei Personen | per due persone

25,00€

TAGLIERE DI SALUMI PREGIATI

verschiedenes an italienischen Wurstspezialitäten
varietà di salumi pregiati italiani

TAGLIERE DI FORMAGGI PREGIATI

verschiedene affinierte Käsespezialitäten^{Südtirol & Italien} mit Mostarde
varietà di formaggi affinati^{Alto Adige & Italia} con mostarde

TAGLIERE MISTO

verschiedene Spezialitäten von Wurst & Käse mit Mostarde
varietà di specialità di salumi e formaggi con mostarde

ACCIUGHE „DEL MAR CANTABRICO“

12,50€

Sardellenfilets mit französischem Pouchonbrot & gesalzener Butter
filetti di acciga con pane francese pouchon e burro salato

PANZANELLA

15,00€

Panzanella | mariniertes Brot | gemischte Tomaten | Gurken | Taggiasca-Oliven | Burrata | Basilikum
Panzanella | pane marinato | pomodori misti | cetrioli | olive taggiasche | burrata | basilico

POKÉ BOWL

16,50€

Venere-Reis | Radieschen | Gurken | Edamame | Mango | Karotten | Pute Mailänder Art | Sesam | Wasabi-Mayonnaise
riso venere | ravanelli | cetrioli | edamame | mango | carote | tacchino alla milanese | sesamo | maionese di wasabi

RICCIOLA

18,00€

roher Gelbschwanz | Pfirsich | Rucola | Fenchel | Focaccia
crudo di ricciola | pesca | rucola | finocchi | focaccia

TATAR DI MANZO

18,00€

Rindertatar | Rohschinken | Melone | gesalzene Butter | Pan Brioche ^{BACKFICIO}
tatar di manzo | crudo | melone | burro salato | pan brioche ^{BACKFICIO}

RISOTTO

18,00€

Risotto | Garnelenbisque | Rote Garnele | Zucchini-Chips
risotto | bisque di gamberi | gambero rosso | Chips di zucchini

BUSIATE

15,00€

Busiate nach Trapani-Art | Tomatenpesto | Mandeln | Basilikum | Pecorino
busiate alla trapanese | pesto di pomodori | mandorle | basilico | pecorino

RAVIOLI ^{hausgemacht | fatti in casa}

16,00€

mit Ricotta und Gemüse gefüllt | Creme aus gerösteten Paprikaschoten | Parmesan 24 Monate
ravioli ripieni di ricotta e verdure | crema di peperoni bruciati | parmigiano 24 mesi

SALMONE

26,00€

Gegrillter Lachs | Kichererbsen-Hummus | Rohe Zucchini | Minze und Oliven
salmone alla griglia | humus di ceci | crudo di zucchini | menta ed olive

TAGLIATA DI MANZO

28,00€

Tagliata vom Rind | Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse
patate al rosmarino | verdure di stagione

OUR MENU

PIZZA PADELLINO

AI TRE POMODORI

14,00€

Sauce von der „San Marzano^{DOP}“ - sowie der gelben Datteltomate zerdrückte Pachino-Tomate | Dreierlei von der Olive | Kapern Pantelleria | Origano
salsa di pomodoro „San Marzano^{DOP}“ e datterino giallo | pachino schiacciato tris di olive | capperi di pantelleria | origano

Sardellen „del mar cantabrico“ in der Dose
acciughe „del mar cantabrico“ in latta

+ 4,90€

COPPA

14,50€

Coppa | Tomate | Mozzarella | Feigen | Rucola | geriebener Parmesan
Coppa | Pomodoro | mozzarella | fichi | rucola | scaglie di grana

CRUDO kalt belegt | condita a crudo

16,00€

Rohschinken^{DOP} | Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
prosciutto crudo^{DOP} | pomodorini | mozzarella di bufala | basilico

ALLE VEDURE

15,00€

Mozzarella | Zucchini | Auberginen | Paprika | Basilikum-Pesto | Stracciatella
Mozzarella | zucchini | melanzane | peperoni | pesto di basilico | stracciatella

FOCACCIA AL ROSMARINO

13,00€

Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“
focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“

TARTE FLAMBÉE

CLASSICA

13,00€

Crème fraîche | Zucchini | Frühlingszwiebel | Speck
crème fraîche | zucchini | cipollotto | speck

SALMONE

13,00€

Crème fraîche | Räucherlachs | Babyspinat | Pinienkerne
crème fraîche | salmone affumicato | spinacino | pinoli

VEGETARIANA

12,50€

Crème fraîche | Zucchini | Aubergine | Paprika | Rauke
crème fraîche | zucchini | melanzane | peperoni | rucola

BURGER

IM KULT BURGER

16,50€

Fleischkrapferl vom Rind^(200g), Salat, Fior di Latte, karamellisierte Zwiebel, Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce
carne di manzo^(200g), insalata, fior di latte, cipolla caramellata, uovo al tegame, olio di tartufo e salsa chimichurri

dazu hausgemachter Dip sowie Pommes mariniert mit Limette und rosa Pfeffer
con salsa fatta in casa e patete fritte marinati con lime e pepe rosa