

Gedeck pro Person 1,50€
coperto a persona 1,50€

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€

Garnelenbisque | Rote Garnele | Zucchini-Chips
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

15,50€

Blattsalate, Karotten, Bohnen, Cocktailtomaten, Oliven, Mais, hartgekochtes Ei
insalata mista, carote, fagiolini, pomodorini, olive, mais, uovo sodo

- Hähnchen | Avocado | Leinsamen | *pollo | avocado | semi di lino*

- Makrele | Aprikosen | Sonnenblumenkerne | *sgombro | albicocche | semi di girasole*

- Mini-Mozzarella | getrocknete Tomaten | Quinoa-Körner | *mozzarelline | pomodori secchi | semi di quinoa*

serviert mit Dressing
servito con un dressing

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 <i>salsa di pomodoro „San Marzano^{DOP}“ e datterino giallo pachino schiacciato tris di olive capperi di pantelleria origano</i>	
	Sardellen „del mar cantabrico“ in der Dose <i>acciughe „del mar cantabrico“ in latta</i>	+ 4,90€
	COPPA	14,50€
	Coppa Tomate Mozzarella Feigen Rucola geriebener Parmesan <i>Coppa Pomodoro mozzarella fichi rucola scaglie di grana</i>	
	CRUDO kalt belegt condita a crudo	16,00€
TARTE FLAMBÉE	Rohschinken ^{DOP} Cocktailtomaten Büffelmozzarella Basilikum <i>prosciutto crudo^{DOP} pomodorini mozzarella di bufala basilico</i>	
	ALLE VERDURE	15,00€
	Mozzarella Zucchini Auberginen Paprika Basilikum-Pesto Stracciatella <i>Mozzarella zucchini melanzane peperoni pesto di basilico stracciatella</i>	
	FOCACCIA AL ROSMARINO	13,00€
BURGER	Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“ <i>focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“</i>	
	CLASSICA	13,00€
	Crème fraîche Zucchini Frühlingszwiebel Speck <i>crème fraîche zucchini cipollotto speck</i>	
	SALMONE	13,00€
	Crème fraîche Räucherlachs Babyspinat Pinienkerne <i>crème fraîche salmone affumicato spinacino pinoli</i>	
	VEGETARIANA	12,50€
	Crème fraîche Zucchini Aubergine Paprika Rauke <i>crème fraîche zucchini melanzane peperoni rucola</i>	
	IM KULT BURGER	16,50€
	Fleischkrapferl vom Rind ^(200g) , Salat, Fior di Latte, karamellisierte Zwiebel, Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce <i>carne di manzo^(200g), insalata, fior di latte, cipolla caramellata, uovo al tegame, olio di tartufo e salsa chimichurri</i>	
	dazu hausgemachter Dip sowie Pommes mariniert mit Limette und rosa Pfeffer <i>con salsa fatta in casa e patete fritte marinati con lime e pepe rosa</i>	