

	Gedeck pro Person <i>coperto a persona</i>	1,50€ 1,50€
LIGHT & HEALTHY	HALLOUMI	15,50€
	Auberginen gratiniert Rauke Kirschtomaten Focaccia <i>melanzana gratinata rucola pomodorini focaccia</i>	
	POKÉ BOWL	18,00€
	Venerereis Edamame Avocado Gurken Mango Karotten Thunfisch gebraten Wasabi-Mayo Sesam <i>riso venere edamame avocado cetrioli mango carote tonno scottato maionese di wasabi sesamo</i>	
	CHICKEN BURGER	16,50€
	Bun Eisbergsalat Caesar-Sauce Speck Country-Kartoffeln <i>bun insalata iceberg salsa ceasar bacon patate country</i>	
SALAD BOWL	TATAR DI MANZO	18,00€
	Rindertatar Carpaccio vom weißen Spargel gesalzene Butter Pan Brioche <small>BACKFICIO</small> <i>tatar di manzo carpaccio di asparagi bianchi burro salato pan brioche <small>BACKFICIO</small></i>	
	Blattsalate, Karotten, Bohnen, Cocktailtomaten, Oliven, Mais, hartgekochtes Ei <i>insalata mista, carote, fagiolini, pomodorini, olive, mais, uovo sodo</i>	15,50€
	- Hähnchen, Avocado, Sonnenblumenkerne <i>pollo, avocado, semi di girasole</i> - geräucherte Forelle, Birne, Leinsamen <i>trota bianca affumicata, pera, semi di lino</i> - Ziegen-Camembert, Heidelbeeren, Nüsse <i>camembert di capra, mirtilli, noci</i>	
	serviert mit Dressing <i>servito con un dressing</i>	
ALL TIME CLASSICS	RISOTTO	16,00€
	mit Tomaten Pistazien Burrata <i>al pomodoro pistacchi burrata</i>	
	SPAGHETTI CHITARRA	17,50€
	Kalbsragout Spargel Pecorino Toscano <i>ragù di vitello asparagi pecorino toscano</i>	
	RAVIOLI <small>hausgemacht fatti in casa</small>	18,00€
	gefüllt mit Wolfsbarsch und Zucchini Sauce von der gelben Datteltomate Olivenpulver <i>ripieni di branzino e zucchine salsa datterino giallo polvere di olive</i>	
ORATA	26,00€	
Goldbrasse mit Kräutern gebraten Basmatireis und Avocado Pak Choi mariniert <i>orata alle erbe riso basmati e avocado pak choi marinato</i>		
TAGLIATA DI MANZO	28,00€	
Tagliata vom Rind Rosmarinkartoffeln saisonales Gemüse <i>patate al rosmarino verdure di stagione</i>		

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€
	GAMBERI	16,00€
	Mozzarella Steinpilze Garnelen Zucchini <i>mozzarella porcini gamberi zucchini</i>	
TARTE FLAMBÉE	CRUDO kalt belegt condita a crudo	16,00€
	Rohschinken ^{DOP} Cocktailtomaten Büffelmozzarella Basilikum <i>prosciutto crudo^{DOP} pomodorini mozzarella di bufala basilico</i>	
	BRIE	15,50€
Tomatensauce Mozzarella Brie Rauke Coppa <i>salsa pomodoro mozzarella brie rucola coppa</i>		
BURGER	FOCACCIA AL ROSMARINO	13,00€
	Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“ <i>focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“</i>	
BURGER	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 spinaci pinoli</i>	
BURGER	VEGETARIANA	12,50€
	Crème fraîche Zucchini Aubergine Paprika Rauke <i>crème fraîche zucchini melanzane peperoni rucola</i>	
BURGER	IM KULT BURGER	16,50€
	Fleischkrapferl vom Rind ^(200g) , Salat, Fior di Latte, karamellierte Zwiebel, Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce <i>polpetta 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>		