

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

**TOFU** **15,00€**

in Tomatensauce mariniert | Quinoa | Frühlingszwiebeln | Pak Choi | Zitronengras-Sauce | Grünes Curry  
*marinato al pomodoro | quinoa | cipollotto arrostito | packchoi | salsa lemongrass | curry verde*

**POKÉ BOWL** **17,50€**

Venere-Reis | Karotten | Gurken | Edamame | Avocado | Mango | Garnelen in Tempura | Wasabi-Mayo | Sesam  
*riso venere | carote | cetrioli | edamame | avocado | mango | gamberi in tempura | maionese di wasabi | semi di sesamo*

**TONNO TATAR** **18,50€**

Thunfisch-Tatar | Gazpacho | Avocado | Wildkräutersalat | Radieschen | Ponzu-Sauce mit Focaccia  
*battuto di tonno | gazpacho | avocado | insalatina selvatica | ravanelli | salsa ponzu con focaccia*

**TATAR DI MANZO** **18,00€**

Rindertatar | Zucchini Blüten in Tempura | Stracciatella | gesalzene Butter | Pan Brioche BACKFICIO  
*tatar di manzo | fiore di zucca in tempura | stracciatella | burro salato | pan brioche* BACKFICIO

**RISOTTO** **15,00€**

mit gelber Paprika | Minze | Ziegenkäse  
*al peperone giallo | menta | formaggio di capra*

**FUSILLONE** **15,50€**

Fusillone | Basilikum-Pesto | cremiger Ricotta | N'duja  
*fusillone | pesto di basilico | ricotta mantecata | n' duja*

**GNOCCHI** hausgemacht | fatti in casa **18,50€**

Kartoffelgnocchi | Garnelen | Schwertfisch | Zucchini | Venusmuscheln  
*gnocchi di patate | gamberi | pesce spada | zucchini | vongole*

**CALAMARO** **26,00€**

Tintenfisch kurz angebraten | Kartoffelpüree | Mangold sautiert  
*calamario scottato | purè di patate | bieta saltata*

**TAGLIATA DI MANZO** **28,00€**

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

**SALAD BOWL** **15,50€**

Blattsalate, Karotten, Bohnen, Cocktailtomaten, Oliven, Mais, hartgekochtes Ei  
*insalata mista, carote, fagiolini, pomodorini, olive, mais, uovo sodo*  
- Hähnchen | Avocado | Sesam | *pollo | avocado | semi di sesamo*  
- Halloumi | Pfirsich | Mandeln | *halloumi | pesca | mandorle*  
- Thunfisch in Öl | Artischockenherzen | Leinsamen | *tonno sott'olio | cuori di carciofi | semi di lino*

serviert mit Dressing  
*servito con un dressing*

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| <b>PIZZA PADELLINO</b>  | <b>AI TRE POMODORI</b>  | <b>14,00€</b> |
|   | Sauce von der „San Marzano <sup>DOP</sup> “ - sowie der gelben Datteltomate zerdrückte Pachino-Tomate   Dreierlei von der Olive   Kapern Pantelleria   Origano <i>salsa di pomodoro „San Marzano<sup>DOP</sup>“ e datterino giallo   pachino schiacciato tris di olive   capperi di pantelleria   origano</i> |               |
|   | Sardellen „del mar cantabrico“ in der Dose <b>+ 4,90€</b><br><i>acciughe „del mar cantabrico“ in latta</i>  |               |
|   | <b>SCAROLA</b>  | <b>16,00€</b> |
|   | Eskariol   Burrata   Sardellen<br><i>scarola   burrata   acciughe</i>   |               |
|   | <b>CRUDO</b> kalt belegt   condita a crudo  | <b>16,00€</b> |
| <b>TARTE FLAMBÉE</b>  | Rohschinken <sup>DOP</sup>   Cocktailtomaten   Büffelmozzarella   Basilikum<br><i>prosciutto crudo<sup>DOP</sup>   pomodorini   mozzarella di bufala   basilico</i>   |               |
|   | <b>MELANZANA</b>  | <b>14,50€</b> |
|   | Tomate   Mozzarella   Provola geräuchert   Auberginen   gesalzener Ricotta<br><i>pomodoro   mozzarella   provola affumicata   melanzane   ricotta salata</i>  |               |
|   | <b>FOCACCIA AL ROSMARINO</b>  | <b>13,00€</b> |
| Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“<br><i>focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“</i>   |   |               |
| <b>BURGER</b>   | <b>CLASSICA</b>   | <b>13,00€</b> |
|   | Crème fraîche   Zucchini   Frühlingszwiebel   Speck<br><i>crème fraîche   zucchini   cipollotto   speck</i>   |               |
|   | <b>SALMONE</b>  | <b>13,00€</b> |
| Crème fraîche   Räucherlachs   Babyspinat   Pinienkerne<br><i>crème fraîche   salmone affumicato   spinacino   pinoli</i>   |   |               |
| <b>VEGETARIANA</b>  | <b>12,50€</b>   |               |
| Crème fraîche   Zucchini   Aubergine   Paprika   Rauke<br><i>crème fraîche   zucchini   melanzane   peperoni   rucola</i>   |   |               |
| <b>IM KULT BURGER</b>   | <b>16,50€</b>   |               |
| Fleischkrapferl vom Rind <sup>(200g)</sup> , Salat, Fior di Latte, karamellierte Zwiebel, Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce<br><i>carne di manzo<sup>(200g)</sup>, 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<br><i>con salsa fatta in casa e patete fritte marinati con lime e pepe rosa</i>  |   |               |