

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

FORMAGGIO DI CAPRA **15,00€**

gegrillter Ziegenkäse | Eskariol | in Butter gebratene Pilze | Rote-Bete-Chips
formaggio di capra grigliato | scarola | funghi trifolati | Chips di rapa rossa

POKÉ BOWL **18,00€**

Venere-Reis | Lachstatar | Avocado | Edamame | Mango | Möhren | Wakame | Wasabi-Mayo | Sesam
tatar di salmone | avocado | edamame | mango | carote | wakame | maionese di wasabi | semi di sesamo

GAMBERO ROSSO **18,00€**

Garnelenpaste | Burrata | Granatapfel | Wildkräutersalat | Focaccia
battuto di gambero rosso | burrata | melograno | insalatina selvatica | focaccia

TATAR DI MANZO **18,00€**

Rucola | Oliven | knusprige Kapern | gesalzene Butter | Pan Brioche BACKFICIO
rucola | olive | capperi croccanti | burro salato | pan brioche BACKFICIO

RISOTTO **16,00€**

Risotto | Kürbis | Salsiccia | Stracciatella
risotto | zucca | salsiccia | stracciatella

MEZZE MANICHE **15,50€**

Mezze Maniche alla Norma | Tomatensoße | Auberginen | gesalzener Ricotta | Basilikum
mezze maniche alla norma | salsa pomodoro | melanzane | ricotta salata | basilico

RAVIOLI hausgemacht | fatti in casa **18,00€**

mit Kabeljau und Kartoffeln gefüllt | Tintenfischcreme | im Ofen gebackene Kirschtomaten
ripieni di merluzzo e patate | crema al nero di seppia | pomodorini cotti al forno

RICCIOLA **26,00€**

Gelbschwanzmakrele | Kartoffelpüree | grüne Bohnen
ricciola | purè di patate | fagiolini

TAGLIATA DI MANZO **28,00€**

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

Blattsalate, Karotten, Bohnen, Cocktailtomaten, Oliven, Mais, hartgekochtes Ei **15,50€**

insalata mista, carote, fagiolini, pomodorini, olive, mais, uovo sodo

- Hähnchen | Avocado | Chiasamen | *pollo* | *avocado* | *semi di chia*  
- Thunfisch in Öl | Trauben | Kürbiskerne | *tonno sott'olio* | *uva* | *semi di zucca*  
- Camembert | Heidelbeeren | Walnüsse | *camembert* | *mirtilli* | *noci*

serviert mit Dressing
servito con un dressing

OUR MENU

SALAD BOWL

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€

SALAME PICCANTE

15,50€

scharfe Salami | Tomatensoße | Mozzarella | schwarze Oliven | Stracciatella
salame piccante | salsa pomodoro | mozzarella | olive nere | stracciatella

CRUDO kalt belegt | condita a crudo

16,00€

Rohschinken^{DOP} | Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
mozzarella | pomodorini | Bresaola stracciatella

GAMBERI

16,00€

Garnelen | Mozzarella | Zucchini-creme | Rucola | getrocknete Tomaten
gamberi | mozzarella | crema di zucchini | rucola | pomodori secchi

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