

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

MOZZARELLA DI BUFALA **15,00€**

Tomaten gemischt | Rauke | Zucchini | Oliven | Feigen | Büffelmozzarella | Basilikum
misto pomodori | rucola | zucchini | olive | fichi | mozzarella di bufala | basilico

POKÉ BOWL **18,00€**

Venere-Reis | Avocado | Mango | Gurken | Edamame | Thunfisch kurz angebraten | Wasabi-Mayonnaise | Sesam
riso venere | avocado | mango | cetrioli | edamame | tonno scottato | maionese di wasabi | semi di sesamo

TATAR DI SALMONE **18,00€**

Russischer Salat | Avocado | Quinoa gepufft | Focaccia
insalata russa | avocado | quinoa soffiata | focaccia

TATAR DI MANZO **18,00€**

Wachteleier | süß-saure Zwiebeln | gesalzene Butter | Pan Brioche BACKFICIO
Uova di quaglia | cipolla agrodolce | burro salato | pan brioche BACKFICIO

RISOTTO **16,00€**

Safran | Pfifferlinge | Gorgonzola
zafferano | finferli | gorgonzola

SPAGHETTI CHITARRA ALLA „NERANO“ **15,50€**

Zucchini | Provolone del Monaco | Basilikum
zucchini | provolone del monaco | basilico

RAVIOLI hausgemacht | fatti in casa **16,00€**

mit Ricotta und Auberginen gefüllt | Pesto aus getrockneten Tomaten | Pinienkerne
ripieni di ricotta e melanzane | pesto di pomodori secchi | pinoli

PESCATRICE & GAMBERI **26,00€**

Seeteufel & Garnele | Römischer Salat gegrillt | Kartoffel-Auberginen-Bällchen | Caesar-Sauce
lattuga grigliata | polpettine di patate e melanzane | salsa ceasar

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 | Kürbiskerne | pollo | avocado | semi di zucca  
- Gegrillter Schwertfisch | Kapern | schwarze Oliven | pesce spada grigliato | capperi | olive nere  
- Grana Padano | getrocknete Tomaten | Sonnenblumenkerne | grana padano | pomodori secchi | semi di girasole quinoa

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 <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€
	BRESAOLA	16,00€
	Mozzarella Kirschtomaten Bresaola Stracciatella <i>mozzarella pomodorini Bresaola stracciatella</i>	
	CRUDO kalt belegt condita a crudo	16,00€
TARTE FLAMBÉE	Rohschinken ^{DOP} Cocktailtomaten Büffelmozzarella Basilikum <i>mozzarella pomodorini Bresaola stracciatella</i>	
	FINFERLI	16,00€
	Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia, Pfifferlinge <i>Salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia, finferli</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>	