

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

HUMUS **15,00€**

Kichererbsen-Hummus | Pilze | Mangold | Carasau-Brot
humus di ceci | funghi | bieta | pane carasau

POKÉ BOWL **18,00€**

Venere-Reis | Wakame | Edamame | Karotten | Granatapfel | Tintenfisch | Wasabi-Mayo | Sesam
riso venere | wakame | edamame | carote | melograno | polpo | maionese di wasabi | semi di sesamo

ZUPPETTA DI PESCE **18,00€**

Fischsuppe | Gemüse | getoastetes Brot
zuppetta di pesce | verdure | pane tostato

TATAR DI MANZO **18,00€**

Artischockenherzen | Parmesanspäne | Balsamico-Perlen | gesalzene Butter | Pan Brioche BACKIFICIO
cuore di carciofo | scaglie di grana | perle di balsamico | burro salato | pan brioche BACKIFICIO

RISOTTO **15,50€**

Risotto | Spinat | Ziegenkäse | Guanciale
risotto | spinaci | caprino | guanciale

ORECCHIETTE **15,50€**

Orecchiette | Brokkoli | Oliven | getrocknete Tomaten | Burrata
orecchiette | broccoli | olive | pomodori secchi | burrata

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

gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen | Parmesancreme | Pinienkerne
ripieni di ricotta e porcini | crema di parmigiano | pinoli

BRANZINO **26,00€**

Wolfsbarsch | Basmatireis | süß-saures Gemüse | Guacamole
branzino | riso basmati | verdure agrodolce | guacamole

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 | Sesamkörner | *pollo | avocado | semi di sesamo*
- Räucherlachs | Trauben | Kürbiskerne | *salmone affumicato | uva | semi di zucca*
- gegrillter Seitan | Artischocken | Sonnenblumenkerne | *seitan grigliato | carciofi | semi di girasole*

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€
	4 FORMAGGI	14,00€
	Tomatensoße Mozzarella Gorgonzola Edamer Parmesan Radicchio <i>salsa pomodoro mozzarella gorgonzola edamer parmigiano radicchio</i>	
	CRUDO kalt belegt condita a crudo	16,00€
TARTE FLAMBÉE	Rohschinken ^{DOP} Cocktailtomaten Büffelmozzarella Basilikum <i>mozzarella pomodorini Bresaola stracciatella</i>	
	CARCIOFI	15,00€
	Mozzarella Artischockencreme Coppa Stracciatella <i>mozzarella crema di carciofi coppa 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>	