IM KULT
MARLING . ITALY

EVENING
17.30 - 21.00

Gedeck pro Person | *coperto a persona* 1,50€
hausgemachtes Brot, Grissini & Aufstrich | *pane, grissini e formaggio fresco fatti in casa* 1,00€

TAGLIERI

für zwei Personen | per due persone **25,00€**

TAGLIERE DI SALUMI PREGIATI
verschiedenes an italienischen Wurstspezialitäten
varietà di salumi pregiati italiani

TAGLIERE DI FORMAGGI PREGIATI
verschiedene affinierte Käsespezialitäten[Südtirol & Italien] mit Mostarde
varietà di formaggi affinati[Alto Adige & Italia] con mostarde

TAGLIERE MISTO
verschiedene Spezialitäten von Wurst & Käse mit Mostarde
varietà di specialità di salumi e formaggi con mostarde

OUR MENU

ACCIUGHE „DEL MAR CANTABRICO“ **12,50€**
Sardellenfillets mit französischem Pouchonbrot & gesalzener Butter
filetti di acciga con pane francese pouchon e burro salato

CREMA DI PORRO **15,00€**
Lauchcremesuppe | Kartoffeln | Fenchel | Garnelen | Brotcroutons
patate | finocchi | gamberi | crostini di pane

POKÉ BOWL **16,50€**
Venere-Reis | Edamame | Granatapfel | Avocado | Karotten | Wakame | paniertes Truthahnfleisch | Sesam | Wasabi-Mayo
riso venere | edamame | melograno | avocado | carote | wakame | tacchino impanato semi di sesamo | maionese di wasabi

INVOLTINI DI VERZA **14,00€**
Wirsingrouladen | Kichererbsen | Oliven | getrocknete Tomaten | Blumenkohlcreme Pinienkerne
ceci | olive | pomodori secchi | crema di cavolfiore | pinoli

TATAR DI MANZO **18,00€**
Tatar vom Rind | Kräuterseitlinge | Parmesancreme | gesalzene Butter | Pan Brioche [BACKIFICIO]
cardoncelli | crema di parmigiano | burro salato | pan brioche [BACKIFICIO]

RISOTTO **15,50€**
Artischocken | Gorgonzola | Safran
carciofi | gorgonzola | zafferano

GNOCCHETTI SARDI **16,00€**
Kalbsragout | Salsiccia | Pecorinocreme
ragù di vitello | salsiccia | crema di pecorino

RAVIOLI **hausgemacht | fatti in casa** **18,00€**
gefüllt mit Ricotta und Lachs | Kürbiscreme | knuspriger Salbei
ripieni di ricotta e salmone | crema di zucca | salvia croccante

MERLUZZO **26,00€**
Kabeljau in Kräuterkruste | Topinambur-Püree | geschwenkter katalanischer-Chicorée
gratinato alle erbe | purea di topinambur | catalogna ripassata

TAGLIATA DI MANZO **28,00€**
Tagliata vom Rind | Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse
patate al rosmarino | verdure di stagione

farina semi integrale I Vollkorn-Weizen-Mehl
in collaborzione con I in Zusammenarbeit mit BACKIFICIO

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 **+ 4,90€**
acciughe „del mar cantabrico" in latta

SALAME PICCANTE **15,00€**
Scharfe Salami | Tomatensauce | Mozzarella | geröstete Paprika | Stracciatella
salame piccante | salsa pomodoro | mozzarella | peperoni arrostiti | stracciatella

CRUDO **kalt belegt | condita a crudo** **16,00€**
Rohschinken[DOP] | Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
prosciutto crudo[DOP] | pomodorini | mozzarella di bufala | basilico

PORCINI **15,50€**
Mozzarella | geräucherter Provola | Steinpilze | gerollter Bauchspeck
mozzarella | provola affumicata | porcini | pancetta arrotolata

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 | zucchine | 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 | zucchine | 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