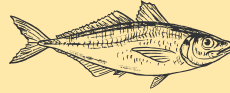
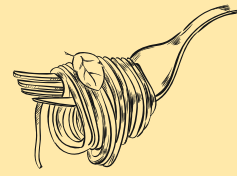




EATALY



APERITIVO

FRIZZANTE	7
APEROL SPRITZ	8
APEROL SPRITZ alkoholfrei	8
MARTINI VIBRANTE SPRITZ alkoholfrei	8
NEGRONI	9
SANBITTER SPRITZ (Blutorange o. Maracuja)	7

ANTIPASTI

GAMBERI & ASPARAGI	19
<i>Fünf große Riesengarnelen mit Spargelspitzen in Rosmarin-Knoblauchbutter</i>	

GAMBERI PICCOLI	16
<i>Vier Garnelen mit Spargel</i>	

ARANCINI	14
<i>Frittierte Risottobällchen mit Cheddar-Ragù auf Tomatensugo</i>	

BURRATA & POMODORI	14
<i>Cremige Burrata mit Tomaten und Basilikum</i>	

VITELLO TONNATO	16
<i>Zartes Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce</i>	

CAPONATA-TATAR 	13
<i>Aubergine, Tomate, Olive, Karpern, Salatbouquette und geröstetem Crostini</i>	

WEITERER BROTKORB	4
<i>Unser Brot kommt von der Bäckerei Schuhbeck</i>	

DOLCI

TIRAMISÙ	9
MINI TIRAMISÙ	4
AFFOGATO	5

PASTA & RISOTTO

PACCHERI RAGÙ BIO	29
<i>6 Stunden geschmortes Bio-Kalbsfleisch, in Rotwein eingekocht und mit feinem Trüffel veredelt.</i>	

PACCHERI BURRATA	24
<i>Limone, Basilikum, sonnengeküsste Tomaten und ein cremiges Burrata-Herz.</i>	

CARBOMAMMA	24
<i>Carbonara mit Guanciale</i>	

TAGLIATELLE POLLO AL LIMONE BIO	23
<i>Hähnchen, Zitrone, Weißwein mit gehobeltem Parmesan</i>	

RISOTTO GAMBERI 	26
MEIN SIGNATURE DISH	
<i>Risotto mit Amalfi-Zitrone und Parmesan, dazu in Butter geschwenkter Spargel.</i>	

<i>auch vegan möglich</i>	22
---------------------------	----

CANNELLONI	19
<i>Mit Mozzarella überbacken und herzhafter Hackfleischfüllung mit Marzanotomaten</i>	

HAUPTGÄNGE

BRANZINO 	26
<i>Auf Fregola Sarda, Weißwein, Parmesan, Amalfi-Zitrone</i>	

CALAMARI	24
<i>vom Grill mit Pesto und geröstetem Crostini mit Knoblauch</i>	

SALTIMBOCCA BIO 	29
<i>Zarte Kalbsmedaillons mit Prosciutto in Weißweinsoße, Brokkoli und Sieglinde Kartoffeln.</i>	

COZZE	20
<i>Muscheln in Weißweinsud und geröstetem Crostini mit Knoblauch</i>	

*Allergeninformationen beim Service.
Bar & EC, keine Kreditkarten.
Preise inkl. MwSt.*