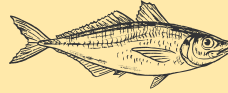
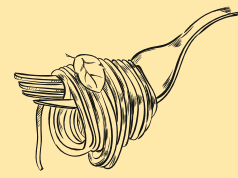




EATALY



APERITIVO

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

ANTIPASTI

INSALATA VERDE	6
<i>Grüner Salat</i>	
GAMBERI & ASPARAGI	19
<i>Fünf große Riesengarnelen mit Ruccola, Zitrone, Parmesan in Rosmarin-Knoblauchbutter</i>	
GAMBERI PICCOLI	16
<i>Vier Garnelen mit Spargel</i>	
ARANCINI	12
<i>Frittierte Risottobällchen auf Tomatensugo</i>	
BURRATA & POMODORI	14
<i>Cremige Burrata mit Tomaten und Basilikum</i>	
CAPONATA-TATAR 	13
<i>Aubergine, Tomate, Olive, Karpfen, Salatbouquette und geröstetem Crostini</i>	
WEITERER BROTKORB	4
<i>Unser Brot kommt von der Bäckerei Schuhbeck</i>	

DOLCI

TIRAMISÙ	9
MINI TIRAMISÙ	6
AFFOGATO	5

PASTA & RISOTTO

PACCHERI RAGÙ <i>BIO</i>	24
<i>6 Stunden geschmortes Bio-Kalbsfleisch, in Rotwein eingekocht und mit feinem Trüffel veredelt.</i>	
GRAN FUSILLO BURRATA 	24
<i>Limone, Basilikum, sonnengeküsste Tomatensugo und ein cremiges Burrata-Herz.</i>	
CARBOMAMMA	19
<i>Carbonara mit Guanciale</i>	
GRAN FUSILLO POLLO AL LIMONE <i>BIO</i>	23
<i>Hähnchen, Zitrone, Weißwein mit gehobeltem Parmesan</i>	
RISOTTO GAMBERI	24
MEIN SIGNATURE DISH	
<i>Risotto mit Amalfi-Zitrone und Parmesan, Ruccola</i>	
GRAN FUSILLO MIT MEERESFRÜCHTEN	26
<i>Mit zwei Risengarnelen, Muscheln, Calamari, Knoblauch, Tomatensugo und Limone</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 <i>BIO</i> 	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.*