

Speisekarte

VORSPEISEN

Focaccia

HAUSGEBACKENE FOCACCIA
MIT PARMESAN & DIP

13

Tomatensuppe

MIT CROÛTONS & PARMESAN

10

Antipasti Etagere

EINE RAFFINIERTER AUSWAHL
AN WURSTSPEZIALITÄTEN,
AROMATISCHEN KÄSESORTEN,
MARINIERTEM GEMÜSE,
FOCCACCIA, OLIVEN & ANTIPASTI



AUF DREI ETAGEN SERVIERT - IDEAL ZUM TEILEN

35



HAUPTGÄNGE

Omelette

BIO-EIER, MIT PARMESAN, FRITES & SALADE

17

Carpaccio de Boeuf mariné

RINDERCARPACCIO, PESTO, FRITES & SALADE

22

Curry de patates douces et légumes

SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT GEMÜSE

20

SALATE

Insalate Fresh Rucola

RUCOLA SALAT, KIRSCHTOMATEN,
GERÖSTETE PINIENKERNE,
GRANA PADANO IN HAUSGEMACHTEM
ORANGEN-DRESSING

15

Hähnchenbrust
Thunfisch
Scampi

+ 6

+ 6

+ 8

Burrata Salat

GEMISCHTER SALAT, BASILIKUM, BURRATA,
KIRSCHTOMATEN IN HAUSGEMACHTEM
ORANGEN-DRESSING

18

Salade des Artistes

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT HONIG AUF
ROTE-BEETE-MOUSSE & PESTO
ARTISCHOKEN-APFEL SALAT

19

Caprese Salat

GEMISCHTER SALAT, BASILIKUM, BÜFFELMOZZARELLA,
KIRSCHTOMATEN, CROUTONS IN HAUSGEMACHTEM
ORANGEN-DRESSING

17

DESSERTS

Tiramisu*

HAUSGEMACHTE MASCARPONE-CRÈME AUF BISKUIT,
LEICHT MIT KAFFEE & KAKAO

10

White Chocolate Pizza

BELGISCHE WEISSE SCHOKOLADE,
STRACCIATELLA-BURRATA,
HIMBEEREN & PISTAZIEN

16

Crêpe Bretonne

BRETONISCHER PFANNKUCHEN
MIT CARAMEL BRETON & BEURRE SALÉ,
VANILLEEIS

11

Crumble de Saison

MIT SAISONALEM OBST,
VANILLESATZ & VANILLEEIS

12

Pasta & Pizza

PIZZA À PÂTE TIRÉE FLUFFIG UND LUFTIG, MIT FRISCH HANDGEZOGENEM TEIG, IN UNSEREM NEUEN STEINOFEN GEBACKEN

HANDGEMACHTE PASTA

Pasta a Tartufo

PAPPARDELLE MIT WEISSER TRÜFFELCREME,
CHAMPIGNONS & PARMEGIANO 28

Rinderfiletstreifen + 10
Scampi + 9

Pâtes au Citron

PAPPARDELLE MIT ZITRONEN-VELOUTÉ,
BURRATA & AMARETTI 24

Pappardelle au Gorgonzola

MIT GORGONZOLA-RUCOLA-CRÈME,
KIRSCHTOMATEN UND PARMEGIANO 24



Ravioli aux Cèpes

GEFÜLLT MIT STEINPILZ, IN VELOUTÉ-SAUCE
MIT SAISONALEN CHAMPIGNONS & PARMEGIANO 25

Gnocchi au Basilic

GEFÜLLT MIT BASILIKUM, IN TOMATENSAUCE,
MIT KIRSCHTOMATEN & PARMIGIANO 20

Hähnchenbrust + 8
Burrata + 7

Gnocchi à la Betterave

GEFÜLLT MIT Roter Bete, Basilikum-Pesto,
KIRSCHTOMATEN & RUCOLA 20

Burrata + 7

PIZZA À PÂTE TIRÉE

Buffalina

San-Marzano-Tomatensauce, Büffelmozzarella, frisches Basilikum 17

Artistes

Basilikum-Pesto-Crème, Fior di Latte,
Kirschtomaten & geröstete Pinienkerne 20

Red Scampi

San-Marzano-Tomatensauce, Kirschtomaten,
Fior di Latte, Knoblauch & Scampi 26

Beef Gourmet

Rinderfilet, Broccoli, Fior di Latte,
Sauce Hollandaise & rote Zwiebeln 28

Salsiccia e Burrata

San-Marzano-Tomatensauce, Salsiccia,
schwarze Oliven & Burrata 22

Napoli

Fior di Latte, scharfe Salami, Rosmarin,
Kirschtomaten & Knoblauchöl 22

Black Trüffel

Weisse Trüffelcreme, Fior di Latte,
Champignons & schwarzer Trüffel 25

Quattro Formaggi

Fior di Latte, Parmesan, Provola & Gorgonzola 21

Parma Rucola

San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola,
originaler Parmaschinken & gehobelter Parmigiano 23

Tuna Gourmet

Fior di Latte, Thunfisch-Chunks,
karamellisierte Zwiebeln & Oregano 21

Aubergine Royale

San-Marzano-Tomatensauce, geräucherter Fior di Latte (Provola)
gegrillte Auberginen & Pecorino Romano 21

Monte Bianco

Fior di Latte, karamellisierte Zwiebeln, Ricotta-Crème,
gehobelter Parmigiano & Sesamrand 22

Feta Amore

San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte, Feta, Kirschtomaten,
gerösteter Knoblauch & rote Zwiebeln 20

Napoli Salame

San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte & Salame Napoli 19

Prosciutto

San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte & Prosciutto Cotto 19