



## UNSER MENÜ IST NICHT WUNDERSCHÖN, ABER DAFÜR BCORP



Im Grunde bedeutet das, dass wir es bevorzugen, dir eine digitale Version unserer Speisekarte über den QR-Code auf deinem Tisch anzubieten, anstatt Tausende von Speisekarten zu drucken, die sicherlich sehr schön und sehr cool sind, aber einfach schlecht für den Planeten sind. Wie bei jeder Maßnahme, die wir tagtäglich ergreifen, ob es nun darum geht, eine Speisekarte mit saisonalen Produkten anzubieten, den Fleischkonsum einzuschränken, indem wir mehr und mehr Gourmet- und vegetarische Optionen anbieten (denn ja, das kann Hand in Hand gehen), oder unsere Restaurants mit Ökostrom zu versorgen, stehen wir jeden Tag auf und fragen uns, was wir besser machen können, um in unseren Restaurants weiterhin zu bewirten und gleichzeitig die größtmögliche Wirkung zu erzielen.

## BUONI PRODOTTI

<b>STRACCIATELLA AFFUMICATA (V)</b> .....	8
Das Herz der Burrata - cremig, rauchig, lecker.	
<b>BURRATA AL PESTO GENOVESE (V)</b> .....	15
Eine riesige 250g Burrata direkt aus Apulien von unserem Lieferanten Emanuele Cammarotta. Gefüllt mit Pesto Genovese. Groß genug, um sie mit seinen Liebsten zu teilen!	
<b>ALL THINGS TRUFFLE (V)</b> .....	11
Eine 125g Burratina aus Apulien, serviert mit einer köstlichen Trüffelsauce und noch mehr frischem, schwarzem Trüffel aus Italien oben drauf	
<b>DUO DI PARMA E SALAMI</b> .....	9
Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP und Trüffelsalami fatto con amore dai fratelli Gombitelli	
<b>SUBLIME BRESAOLA</b> .....	9
Bresaola della Valtellina mit Zitronenzeste und Olivenöl	
<b>ANTIPASTO MISTO</b> .....	14
Schweinefleisch-Mortadella mit Pistazien, Büffelmozzarella von Salvatore Corso aus Napoli und frittiertem Pizzateig. Perfekt zum Teilen!	

## ANTIPASTI

<b>AUBERGINA LISA (V)</b> .....	9
Die Hälfte einer wunderschönen italienischen Aubergine mit einer cremigen Pecorino-Creme, Tomatenkonfitüre, Erdnüsse und Petersiliensauce	
<b>ARANCINI SICILIANI (V)</b> .....	10
Drei frittierte Arancini, gefüllt mit Risottoreis, mildem Caciocavallo-Käse und cremiger Trüffelsauce. Oh dio mio! + extra Arancini 3€	
<b>PIZZETTE FRITTE MONTANARE (V)</b> .....	8
Drei kleine frittierte Pizzen auf neapolitanische Art: frittiertes Pizzateig, belegt mit San Marzano Sauce, geriebenem Parmigiano und frischem Basilikum + extra mini Pizza 3€	
<b>ASPARAGASMIC BRUSCHETTA (V)</b> .....	9
Bruschetta mal anders: Ricotta mit Limettenezeste, Spargelcreme, gebratenem Spargel und rohem Spargel auf knusprigem Sauerteigbrot	
<b>LET'S TACO' BOUT LOVE</b> .....	11.5
Drei Baby Römersalat Blätter gefüllt mit Lachsforelle, Babyspinat, Tomatenkonfitüre und Maiscreme	

## PRIMI PIATTI

<b>SEXY SAN MARZANO (V)</b> .....	14
Rigatoni Pasta mit einer Sauce aus den saftigsten San-Marzano-Tomaten und Pomodorini Confit. Garniert mit frischem Basilikum mit extra Stracciatella	
<b>ZUCCHINI-LICIOUS RAVIOLI (V)</b> .....	16.5
Ravioli gefüllt mit Stracciatella und Zucchini alla scapece und serviert mit Zucchini-creme, darauf frittierte Zucchini	
<b>LA CARBOMAMMA</b> .....	15.5
Spaghetti mit knusprigem Guanciale, Eigelb, Pecorino-Käse, Parmesan und schwarzem Pfeffer	
<b>DIE BERÜHMTE TRÜFFELPASTA (V)</b> .....	20
UNSER SUPERSTAR: hausgemachte Mafaldine Pasta, Trüffel-Mascarpone-Sauce, gekrönt mit noch mehr frischem Trüffel aus Italien	
<b>MISS PIGGY</b> .....	16
Spaghetti mit Bolognese: mit Schweine-, Kalbs- und Rinderragout von unserem bayerischen Metzger Herbert Waldinger, gebratenem Salbei und geriebenem Parmesan überbacken	
<b>YOU'RE A LOB-STAR</b> .....	29 PER PERSON
Paccheri für zwei Personen in Hummersuppe und Kirschtomaten, gekrönt mit einem ganzen Hummer, perfekt für einen Date-Abend	

## PIZZA

<b>MAMMARGHERITA (V)</b> .....	13
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, frischer Basilikum und Parmigiano > extra Büffelmozzarella +3€, extra Burratina +4€	
<b>REGINANNA NANNINI</b> .....	16
Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, gekochtem Schinken, Pilzen und Schnittlauch	
<b>SMOKIN' HOT</b> .....	16
Pikante Pizza mit Mozzarella fior di latte mit N'duja- und San Marzano-Sauce, pikanter Salami, karamellisierten Zwiebeln und Estragon	
<b>YUNG TRUFFLE (V)</b> .....	20
Trüffelsauce, Ricotta, gebackene Austernpilze, Mozzarella fior di latte, frischer schwarzer Trüffel und Schnittlauch	
<b>ITALOVE</b> .....	17.5
Crème fraîche und fior di latte, Mortadella, Pesto alla Genovese und eine 125g Burratina	
<b>PIZZA EMRATA (V)</b> .....	16.5
Pizza mit einem Belag aus saftigster San Marzano Sauce, Pesto Genovese und Stracciatella, belegt mit Taggiasche-Oliven	
<b>ROCKET MAN</b> .....	18.5
San Marzano Sauce, Mozzarella fior di Latte, Parmaschinken, Rucola und Parmesan, belegt mit Basilikum. So lecker!	

## SECONDI PIATTI

<b>INSALATA XXL (VEG)</b> .....	14
Römersalat, Feldsalat, eingelegte rote Zwiebeln, Zuckerschoten, grüne Bohnen, Kirschtomaten, vegane Aioli-Sauce, Knoblauch-Crutons, roter Rettich > extra Büffelmozzarella +3€	
<b>CARPACCIO CLASSICO</b> .....	16
Rindercarpaccio mit Rucola, hausgemachter Balsamico-Essig-Reduktion, Kirschtomaten Konfit und Parmigiano-Flocken	
<b>I LOVE PORK'N ROLL</b> .....	22
Die saftigsten Schweinerippchen 24h mariniert in Kaffee, BBQ Sauce, Soja Sauce und Worcester Sauce mit Babykartoffeln als Beilage	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> .....	35
Unser Tagliata: Entrecote mit Salsa verde. Als Beilage: gebratene Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln	
<b>LA PARMIGIANA (V)</b> .....	16
Geschichtete Aubergine mit Mozzarella, San Marzano Tomaten, geriebenem Parmesan und Basilikum	
<b>PULPO FICTION</b> .....	25
Gegrillter, zarter Oktopus, serviert mit warmem Kartoffelsalat, Tzatziki-Sauce, Frühlingszwiebeln und Oktopus-Mayo	

## SIDES

<b>FRIED POTATOES (V)</b> .....	5
Bratkartoffeln, Butter, Knoblauch, Rosmarin	
<b>ROCKET MAN SALAD (V)</b> .....	5
Gemischter Salat, Kirschtomaten, Parmesan	
<b>GRILLED ASPARAGUS (V)</b> .....	8.5
Gegrillter Spargel, Zitronette	

## DOLCI

<b>IL TIGRAMISU</b> .....	8
Der unschlagbare Klassiker della casa mit einem Hauch von Marsala Likör	
<b>CRAZY SUNDAE EXOTIC</b> .....	9
Jogurteis, knuspriges Baiser und göttliches Mango-Passionsfrucht-Coulis	
<b>ESPRESSO &amp; DOLCI ALL IN</b> .....	7.5
Keine Qual der Wahl mehr: unser Mini Tiramisu und Panna Cotta mit Fruchtcoulis der Saison, serviert mit deinem Kaffee	
<b>CHOCO CLAP CLAP</b> .....	9
Eine saftige Torte aus Zartbitter- und Vollmilchschokolade, gesalzenem Butterkaramell, Kaffee und Haselnuss, mit einer knusprigen Praline und einer köstlichen aufgeschlagenen Mascarponecreme als Krönung	
<b>LIMONEMISU</b> .....	8.5
Der große Klassiker della casa mit Zitronen-Twist	
<b>PINEAPPLE CARPACCIO (VEG)</b> .....	8
Fruchtiges Ananas-Carpaccio mit veganer Limettenchantilly und einem Kokos-Passionsfrucht-Crumble	
<b>GELATO DEL GIORNO</b> .....	7.5
Eiscreme des Tages	