



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

STRACCIATELLA AFFUMICATA (V)	8
Das Herz der Burrata - cremig, rauchig, lecker.	
BURRATA AL PESTO GENOVESE (V)	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!	
ALL THINGS TRUFFLE (V)	11
Eine 125g Burratina aus Apulien, gefüllt mit einer köstlichen Trüffelsauce im Inneren und noch mehr frischem, schwarzem Trüffel aus Italien oben drauf	
DUO DI PARMA E SALAMI	9
Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP und Trüffelsalami fatto con amore dai fratelli Gombitelli	
SUBLIME BRESAOLA	9
Bresaola della Valtellina mit Zitronenzeste und Olivenöl	
ANTIPASTO MISTO	14
Mortadella mit Pistazien, Büffelmozzarella von Salvatore Corso aus Napoli und frittiertem Pizzateig. Perfekt zum Teilen!	

ANTIPASTI

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

PRIMI PIATTI

CRAZY SAN MARZANO	14
Rigatoni Pasta mit einer Sauce aus den saftigsten San-Marzano-Tomaten. Garniert mit frischem Basilikum mit extra Stracciatella	
ZUCCHINI-LICIOUS RAVIOLI (V)	16.5
Ravioli gefüllt mit Stracciatella und Zucchini, Zucchini-creme und topped mit frittierten Zucchini	
LA CARBOMAMMA	15.5
Spaghetti mit knusprigem Guanciale, Eigelb und schwarzem Pfeffer	
DIE BERÜHMTE TRÜFFELPASTA (V)	20
UNSER SUPERSTAR: hausgemachte Mafaldine Pasta, Trüffel-Mascarpone-Sauce, gekrönt mit noch mehr frischem Trüffel aus Italien	
MISS PIGGY	16
Spaghetti Bolognese: Schweine-, Kalbs- und Rinderragout vom Metzger Herbert Waldinger mit geriebenem Parmigiano Reggiano	
YOU'RE A LOB-STAR	29 PER PERSON
Paccheri für zwei Personen in Hummerbisque, gekrönt mit einem ganzen Hummer und Kirschtomaten, perfekt für einen Date-Abend	

PIZZA

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

SECONDI PIATTI

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

SIDES

BAKED POTATOES (VEG)	5
Bratkartoffeln, Knoblauch, Rosmarin	
ROCKET MAN SALAD (V)	5
Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	
GRILLED ASPARAGUS (V)	8.5
Gegrillter Spargel, Zitronette	

DOLCI

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