

Gedeck pro Person 1,50€
coperto a persona 1,50€

LIGHT & HEALTHY

ASPARAGI 15,50€

Spargel | Feta | pochiertes Ei | Sauce Hollandaise | Focaccia
feta | uovo in camicia | salsa olandese | focaccia

POKÉ BOWL 16,00€

Venerereis | Karotten | Gurken | Avocado | Edamame | Mango | Falafel | Wasabi-Mayonnaise
riso venere | carote | cetrioli | avocado | edamame | mango | falafel | maionese di wasabi

VEGGIE BURGER 15,50€

Bun | Patty aus Roter Beete und Haferflocken | Avocado | gerösteter Lauch | Edamer | Country-Kartoffeln
Bun | polpettine di barbabietola rossa e fiocchi d'avena | avocado | porro arrostito | edamer | patate country

TATAR DI MANZO 18,00€

Tatar vom Rind | Fenchel | rote Zwiebel süß-sauer | gesalzene Butter | Pan Brioche ^{BACKFICIO}
finocchi | cipolla rossa agrodolce | burro salato | pan brioche ^{BACKFICIO}

SALAD BOWL

15,50€

Blattsalate, Karotten, Bohnen, Cocktailtomaten, Oliven, Mais, hartgekochtes Ei
insalata mista, carote, fagiolini, pomodorini, olive, mais, uovo sodo

- Hühnchen gegrillt, Avocado, Pinienkerne | *pollo grigliato, avocado, pinoli*
- Garnelen, Artischockenherzen, Sonnenblumenkerne | *gamberi, cuore di carciofi, semi di girasole*
- geräucherter Provola-Käse, Fenchel, Leinsamen | *provola affumicata, finocchi, semi di lino*

serviert mit Dressing
servito con un dressing

ALL TIME CLASSICS

RISOTTO 16,00€

Safranrisotto | Erbsen | Gorgonzola
allo zafferano | piselli | gorgonzola

PAD THAI 18,00€

Reisnudeln | Gemüse | Garnelen | gegrillte Jakobsmuschel
spaghetti di riso | verdure | gamberi | capasanta grigliata

RAVIOLI hausgemacht | fatti in casa 16,50€

gefüllt mit Ricotta und Basilikum | Tomatensauce | Parmesancreme
ripieni di ricotta e basilico | salsa pomodoro | crema di parmigiano

BRANZINO 26,00€

Wolfsbarsch gegrillt | Spargel | Bratkartoffeln
alla griglia | asparagi | patate arrostitute

TAGLIATA DI MANZO 28,00€

Tagliata vom Rind | Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse
patate al rosmarino | verdure di stagione

PIZZA PADELLINO

AI TRE POMODORI

14,00€

Sauce von der „San Marzano^{DOP}“ - sowie der gelben Datteltomate
zerdrückte Pachino-Tomate | Dreierlei von der Olive | Kapern Pantelleria | Origano
*salsa di pomodoro „San Marzano^{DOP}“ e datterino giallo | pachino schiacciato
tris di olive | capperi di pantelleria | origano*

Sardellen „del mar cantabrico“ in der Dose
acciughe „del mar cantabrico“ in latta

+ 4,90€

ASPARAGI

16,00€

Mozzarella | Spargel | Basilikum-Pesto | Tomatenconfit
asparagi | pesto di basilico | pomodori confit

CRUDO kalt belegt | condita a crudo

16,00€

Rohschinken^{DOP} | Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
prosciutto crudo^{DOP} | pomodorini | mozzarella di bufala | basilico

SALAME PICCANTE

15,50€

Tomatensauce | Mozzarella | Stracchino-Käse | scharfe Salami | lombardische Paprika
salsa di pomodoro | mozzarella | stracchino | salame piccante | peperoni lombardi

FOCACCIA AL ROSMARINO

13,00€

Rosmarinfocaccia kalt belegt mit „Lardo Colonnata“
focaccia al rosmarino e lardo di „Colonnata“

TARTE FLAMBÉE

CLASSICA

13,00€

Crème fraîche | Zucchini | Frühlingszwiebel | Speck
crème fraîche | zucchini | cipollotto | speck

SALMONE

13,00€

Crème fraîche | Räucherlachs | Babyspinat | Pinienkerne
crème fraîche | salmone affumicato | spinaci | pinoli

VEGETARIANA

12,50€

Crème fraîche | Zucchini | Aubergine | Paprika | Rauke
crème fraîche | zucchini | melanzane | peperoni | rucola

BURGER

IM KULT BURGER

16,50€

Fleischkrapferl vom Rind^(200g), Salat, Fior di Latte, karamellisierte Zwiebel,
Spiegelei, schwarzes Trüffelöl und Chimichurri Sauce
*polpetta di manzo^(200g), insalata, fior di latte, cipolla caramellata,
uovo al tegame, olio di tartufo e salsa chimichurri*

dazu hausgemachter Dip sowie Pommes mariniert mit Limette und rosa Pfeffer
con salsa fatta in casa e patete fritte marinati con lime e pepe rosa