

VORSPEISEN

	€
Focaccia mit Limetten Aioli sowie marinierten grünen und schwarzen Oliven	9
Antipasti mediterranes, gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Bärlauch Pesto	11
Datteln im Speckmantel mit Paprika Dip	8
Calamari - Unser Blu Klassiker gebacken und pikant gewürzt nach hauseigener Rezeptur und Limetten Aioli	6 16 32
Insalata kleiner gemischter Rucola-Salat mit Wildkräutern, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Parmesan und kräftigem Balsamico-Dressing	7
+ Garnelen	10
+ Rinderfilet Streifen	14
+ Wagyu Tagliata	22
Panzanella Italienischer Tomaten-Brotsalat mit Kirschtomaten, Focaccia-Croutons, roten Zwiebeln und Bärlauch	7
Tonnato Vitello – mal andersherum mit kurzgebratenem Thunfisch, Limettenfilets, Mini-Kapern, Sardellen und Kalbsfleischsoße	12
Geflammtes Carpaccio vom Original Wagyu Rind (der Klasse A4) mit karamellisierten Kernen, Friséesalat	29



PASTA

€

Gerne als Vorspeise oder auch als Hauptgang-Portion bestellbar

Conchiglioni gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten, Babyspinat auf fruchtiger Tomatensauce			9 19
Gnocchi dazu 12 Stunden gegartes Ochsenschwanzragout mit gebratenen Buchenpilzen und einem Eigelb			13 23
➤ Dazu empfehlen wir: Robert Mondavi Chardonnay, Barrel Aged, Kalifornien, 2020	0,2 l 0,75 l		15 49
Capellini dünne Pastafäden mit Miesmuscheln, Garnelen und Meeresfrüchten der Saison			15 28
➤ Dazu empfehlen wir: Wageck Pfaffmann Sauvignon Blanc, Deutschland, 2020	0,2 l		14
Fettuccine mit einer weißen Trüffelbutter-Veloute, gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch			13 27
Strozzapretti selbst gedrehte Bauernnudeln in einer Hummer – Garnelen - Soße, Linsen und Kirschtomaten			15 29
➤ Dazu empfehlen wir: Chateau Mirabeau Pure Cote de Provence, Frankreich, 2022	0,2 l 0,75 l		16 57



EIN WENIG MEE(H)R...

€

3 Austern | Zitrone | Schalotten Vinaigrette | dazu ein Glas 0,1l Taittinger Champagner

26

HAUPTGANG

Bärlauch – Risotto

22 | 32

gekocht mit Mascarpone, Rucola und Salz-Zitronen, dazu wahlweise Iberico-Bäckchen

Ganze Dorade

34

im Ganzen gegrillt und ausgelöst, mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Pesto

Tagliata (ca. 200g)

35

Entrecote gegrillt, aufgeschnitten auf Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen und einer Balsamico Portwein Reduktion

➤ Dazu empfehlen wir: Ceretto Monsordo Piemont DOC

0,2l

19

Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, 2019

0,75l

68

Simmentaler Rinderfilet (ca. 200g)

43

mit cremiger Polenta, gegrillter Aubergine und würziger Mole





DESSERT

	€
Tortino lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und marinierten Heidelbeeren	8
Dulce de Leche süße Milchcreme auf Rhabarber – Ragout – Yoghurt	9
Zabaglione – italienische Weincremé mit Grand Marnier marinierten Orangen, Feigen und gehackten Pistazien	11
Parmesan und weiterer Käse dazu Fruchtsenf, Trauben, karamellierte Nüsse und Brot	12

DIGESTIV EMPFEHLUNGEN

Espresso Martini		9,50
Henessy V-S-O-P Privilege Cognac	2cl	12
Grappa Nonino Risvera 8 Jahre	2cl	9,50
Verschiedene Obstbrände aus der Region vom „Guggenbichler“		

