

CHEFS SPECIAL  
TAGESKARTE

— REAL ITALIAN | EST 1979 —

*Entrée*

CREMA DI PATATE 15

Kartoffelcreme Suppe hausgemacht | Brotchip  
\* Homemade potatoe cream soup | Bread chip

POLIPO CROCCANTE 28

Oktopus-Tentakel v. Grill auf Kartoffelcarpaccio | Zitronen-Vinaigrette  
\* Grilled Octopus tentacles on potato carpaccio | Lemon vinaigrette

*Pasta Fresca & Secondi*

TAGLIOLINI TARTUFO NERO 29

Handgemachte Tagliolini | Trüffel-Butter | Parmigiano | Schwarzer Sommer-Trüffel gehobelt  
\* Handmade Tagliolini | Truffle butter | Parmesan | Black summer truffle shaved

RISOTTO JACOBO & EVA 31

Schwarzer Risotto | Jakobsmuscheln | Meeres-Spargel | Zitronen-Weissweinsauce  
\* Black risotto | Scallops | Sea asparagus | Lemon white wine sauce

TAGLIOLINI LOBSTER 44

Hausgemachte Tagliolini | Hummer | Tomatensauce | Kirschtomaten | Petersilie  
\* Home made Tagliolini | Lobster | Tomato sauce | Cherry tomatoes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 2.0 41

Kalbs Medaillons | Salbei | Parmaschinken | Zitronen Butter Sauce | Wilder Brokkoli | Hausgemachte Tagliatelle al Burro  
\* Veal medallions | Sage | Parma ham | Lemon butter sauce | Wild broccoli | Homemade Tagliatelle with butter

*Pizza Napoletana*

TARTUFO NERO 26

Mozzarella di Bufala Campana | Schwarzer Sommer-Trüffel gehobelt | Trüffelöl hausgemacht  
\* Buffalo mozzarella from Campania | Black summer truffle | Homemade Truffle oil

BRONTE 22

Fior di Latte Mozzarella | Bronte Pistazien Creme | Mortadella al Piscaccio | Stracciatella | Pistazien  
Fior di Latte Mozzarella | Bronte pistachio cream | Mortadella al pistacchio | Stracciatella | Pistachios

SALMONE 21

Kartoffelcreme Basis | Fior di Latte Mozzarella | Frischer Lachs | Brokkolini  
\* Potato cream base | Fior di Latte Mozzarella | Fresh salmon | Wild broccoli

BELGIQUE 21

Fior di Latte Mozzarella | Hausgemachte Pommes | Hausgemachte Salsiccia | Crema di Parmigiano  
\* Fior di Latte Mozzarella | Home-made chips | Home-made flavored south italian sausage | Parmesan cream