

	€	IT	FR	ES
BIRRA 0,3 l	5.90	Birra Moretti vom Fass	Pietra	Estrella Galicia
SPUMANTE 0,1 l	11.90	San Simone II Concerto Prosecco DOC	Crémant de Bourgogne Veuve Ambal Blanc	Segura Viudas Brut Reserva D.O. Cava
BIANCO 0,125 l	6.90	Scarbolo Friulano DOC 2021, Friaul	La Chablisienne Chablis La Sereine 2019, Burgund	El Coto 875M Finca Carbonera En Barrica Chardonnay 2022, Rioja
ROSSO 0,125 l	7.90	Cantine San Marzano SUD Primitivo Merlot Salento IGP 2021	Château Barreyre Bordeaux 2019	Viña Bujanda Rioja Crianza 2019
ROSÉ 0,125 l	8.50		Grand Ferrage Rosé, M Chapoutier 2022, Côtes de Provence	

Campari Spritz	11.00
Campari Orange	10.00
Campari Soda	9.00
Negroni	14.00
Espresso Martini	14.00

San Pellegrino 0,25 l	4.60
San Pellegrino 0,75 l	6.90
Evian still 0,33 l	4.60
Evian still 0,75 l	7.50
San Pellegrino Limonata 0,275 l	5.50
San Pellegrino Aranciata 0,275 l	5.50
Coca Cola (Classic, Light, Zero 0,33 l)	4.90
Crodino Rosso/Biondo Spritz	4.50
Jus de fruit 0,25 l (Abricot, Pomme, Orange)	5.50

Espresso / Ristretto / Macchiato	3.90
Doppelter Espresso	5.90
Cappuccino	5.60
Affogato al caffè	6.00

FIESTA AND SIESTA.



SÉLECTION DE HORS-D'ŒUVRE	
Tarte de menton, Tomaten-Tarte-Tatin, Pulpo catalán, Crevettensalat, Croquetas de jamón, Gambas al ajillo, verschiedene Tapas & Antipasti	klein 13 medium 19 kleine Etagerer (2 Pers) 39 große Etagerer (3-4 Pers) 57

★ ★ ★

BEEF TARTARE	25
bei Tisch vor Ihren Augen zubereitet	

VITELLO TONNATO	17
mit Thunfischsauce, knuspriger Kapernbeere und Buttertoast	
CARPACCIO DI BARBABIETOLA	13
Rote Rüben Carpaccio mit eingelegtem Kürbis und Nusspesto	
BURRATINA	17
auf slow cooked Datterini Tomaten	
PANZANELLA - OPTIONAL VEGAN (OHNE SARDELLEN)	12
mit gegrilltem Gemüse und Sardellen	

★ ★ ★

LA FAMEUSE SALADE NIÇOISE	17
klassischer französischer Salat mit gekochtem Ei, Thunfisch und grünen Bohnen	
SALADE VERTE	8
mit französischer Salatsauce und Walnüssen	

★ ★ ★

MINISTRONE - OPTIONAL VEGAN (OHNE NUDELN)	7
eine Tradition aus dem italienischen Suppentopf	
BOUILLABAISSSE MARSEILLAISE	19
comme sur la Côte d'Azur	
★ ★ ★	
SPAGHETTI ALL'ASTICE	29
mit herrlicher Hummersauce	
LINGUINE TARTUFATE	29
getrüffelte Linguine, im Parmesanlaib für Sie gerührt	
RAVIOLO ALLA CARBONARA	uno 17 due 27
Ti amo! Sempre!	
GNOCCHI	22
mit San Marzano Tomaten und Basilikumpesto	

TOURNEDOS ROSSINI	48
Je ne regrette rien - weder Foie Gras noch Trüffel!	
SOLE À LA MEUNIÈRE	38
Seezunge gebraten mit Butterkartoffeln und Erbsen	
COTOLETTA ALLA MILANESE	33
Das Vorbild des Wiener Schnitzels aus der Mailänder Küche: Kalbskrone in Panier	
Beilagenempfehlung: Grüner Salat, Trüffelpüree, Butterkartoffeln, Erbsen	je 5.20

POLLO A LA MALLORQUINA	25
Huhn mit gedünstetem Gemüsereis und Safran	
BEUF BOURGUIGNON	27
von der Rinderbacke mit Trüffelpüree	
CASSOULET D'AGNEAU	27
Lammeintopf mit weißen Bohnen und Fisolen	
CASSOULET AUX LÉGUMES	22
Eintopf mit saisonalem Gemüse	
POLPO UBRIACO MIT LINGUINE	25
der stolze Oktopus in einer kräftigen Rotweinsauce geschmort	
CALAMARES RELLENOS CON ARROZ	Vorspeise 17 Hauptgang 27
gefüllte Calamari mit Gemüserisotto auf pikanter Tomatencreme	

★ ★ ★

LIMONE DI AMALFI	12
gefüllt mit Panna Cotta und feinem Karamell	
CRÊPE SUZETTE (AB 2 PERSONEN)	pro Person 16
glace à la vanille et au citron	

TARTE AU CHOCOLAT	14
halbflüssiger Schokokuchen mit Himbeersorbet	
TIRAMISU	9
Das Original! Macht süchtig.	
TARTE TATIN	9
traditioneller französischer Apfelkuchen	
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO	9
mit Creme gefüllte Brandteigkugel umhüllt von zarter Schokolade	
MOUSSE AU CHOCOLAT	9
Der Klassiker! Einfach köstlich.	
AFFOGATO AL CAFFÈ	6
eine Kugel Vanilleeis im Glas, übergossen mit Espresso	