

OSTERIA

CULACCINO

Antipasti

RINDERTATAR [C] *20,50*
auf Trüffelcreme
beef tartare on truffle cream

RINDERCARPACCIO [G, J] *16,50*
mit Rucola und Parmesan
Beef carpaccio with arugula and parmesan

VITELLO TONNATO [1, D, G] *15,50*
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
thin sliced veal with tuna sauce

GEBRATENE BABY-CALAMARETTI [D, N] *14,50*
auf Rote-Beete-Carpaccio
roasted baby calamaretti on beetroot carpaccio

THUNFISCHTATAR [D, F, K] *21,50*
auf Avocado und Mango
Tuna tartar on avocado and mango

delizioso
buonissimo!

LAUWARMER PULPOSALAT [B, D, I, N] *21,50*
mit Scampi
tepid octopus salad with scampi

SCAMPI IM TEMPURATEIG [8, B, F, G] *20,50*
mit Chili-Mayonnaise
tempura-battered scampi with chili mayonnaise

BURRATA [1, G, O] *15,00*
auf Datteltomaten mit Basilikum
Burrata cheese on date tomatoes with basil

JAKOBSMUSCHELN [N] *21,50*
mit Rosmarin-Knoblauch-Reduktion auf Babyspinat
Scallops with rosemary garlic reduction on baby spinach

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Insalate

SALAT DER SAISON [J] *16,50*
mit gebratenen Scampis [B] oder Rinderfilet-Scheiben
Seasonal salad with fried scampi or slices of beef tenderloin

SALAT DER SAISON [J] *13,50*
mit Hähnchenbrust
Seasonal salad with chicken breast

CHERRYTOMATENSALAT *8,50*
mit Frühlingszwiebeln
Cherry tomato salad with scallions

INSALATA MISTA [J] *6,50*
gemischter Salat
mixed salad

RUCOLA-SALAT [G, H, J] *10,50*
mit Parmesan und Pinienkernen
Arugula salad with parmesan and pine nuts

davvero appetitosa

GEBRATENE ENTENLEBER [1, 6] *12,50*
in Balsamico-Honig auf Babyspinat
Roasted duck liver in balsamic honey on baby spinach

All prices in euros including VAT.

Zuppa e minestra

TOMATENSUPPE [G] *6,50*

Tomato soup

KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE [G] *7,50*

mit Trüffelöl

creamy potato leek soup with truffle oil

per favore prova

MINESTRONE [I] *6,50*

italienische Gemüsesuppe

italien vegetable soup

FISCHSUPPE [B, D, I, N] *18,00*

mit geröstetem Knoblauchbrot [A]

Fish soup with roasted garlic bread [A]



Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Pasta

PENNE ALL'ARRABIATA [1, A] *11,50*
in einer scharfen Tomatensauce
in a spicy tomato sauce

PENNE POLLO [A, G] *13,50*
mit Hähnchenbrust und Lauch in Tomatensahnesauce
with chicken breast and leeks in tomato cream sauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO [A] *11,50*
mit Knoblauch pikant in Olivenöl geschwenkt
tossed in zesty garlic in olive oil

SPAGHETTI COSTOLETTA DI AGNELLO [A] *19,50*
mit Lammkotelett, Kapernbeeren, getrockneten Tomaten in Kräutersauce
with lamb chop, caper berries, dried tomatoes in herb sauce

CAPELLINI ALLA JAQUES [A, B] *19,50*
mit Scampi und Gemüse in Weißweinsauce
with scampi and vegetables in white wine sauce

LASAGNE AL FORNO [A, G, I] *11,50*
mit Hackfleisch und Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken
with minced meat and tomato cream sauce, with cheese au gratin

LINGUINE ALLA PUTTANESCA [1, A, D, G] *12,50*
mit Kapern, Oliven und Anchovis in pikanter Tomatensauce
with capers, olives and anchovies in spicy tomato sauce

TAGLIOLINI CON FILETTI [A, G] *18,50*
mit Filetstreifen und Champignons in Rahmsauce
with fillet strips and mushrooms in cream sauce

TAGLIOLINI SALMONE [A, D, G] *16,50*
mit Lachsfilet und Lauch in Sahnesauce
with salmon fillet and leek in cream sauce

RAVIOLI [A, G] *15,50*
mit Steinpilzfüllung in Steinpilz-Sahne-Sauce
with porcini mushroom filling in porcini mushroom cream sauce

Auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreie Spaghetti und Penne *+1,50*
On request, we will serve gluten-free spaghetti and penne

Pizza

MARGHERITA [A, G,] *9,00*
Mozarella, Tomatensauce
Mozarella cheese, tomato sauce

CULACCINO [1, A, G, O] *15,50*
Burrata, Cherrytomaten und Basilikum
Burrata, cherry tomatoes and basil

SCAMPI WILDFANG [A, B, G] *17,50*
Knoblauch, Petersilie, Cherrytomaten
Wild-Caught-Scampi, garlic, parsley, cherry tomatoes

PARMA [A, G] *15,50*
Schinken, Rucola, Parmesan und Cherrytomaten
ham, arugula, parmesan and cherry tomatoes

DIAVOLA [1, A, G] *12,50*
scharfe Salami, Peperoni, Champignons und Zwiebeln
spicy salami, hot peppers, mushrooms and onions

TONNO [1, A, D, G] *12,50*
mit Thunfischfilet und Zwiebeln
with tuna fillet and onions

VEGETARIA [A, G] *10,50*
mit frischem Gemüse der Saison
with fresh seasonal vegetables

la nostra raccomandazione

SALMONE [A, D, G] *13,50*
mit frischem Lachs und Crème fraîche
with fresh salmon and crème fraîche

BRESAOLA [A, G, H] *16,50*
luftgetrocknetes Rindfleisch mit Rucola, Walnüssen und Trüffelöl
dried salt beef with arugula, walnuts and truffle oil

Carne

RINDERFILET BLACK ANGUS 250g
mit Pfeffersauce [1, G] oder Barolosauce [6] *34,50*
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Fillet of Black Angus beef, vegetables and rosemary potatoes with pepper sauce [1, G] or Barolo sauce [6]

ENTRECÔTE VOM GRILL 250g *29,50*
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Entrecôte from the grill with vegetables and rosemary potatoes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA [1, A, G] *27,50*
Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei
Veal medallions with ham and sage

SCALOPPINA AL MARSALA [A, G] *25,50*
Kalbsfilet Medallions mit Marsalasauce
Veal fillet medallions with marsala sauce

KALBSLEBER [A, G] *22,50*
gebraten auf gerösteten Zwiebeln in Butter-Salbeisauce
fried calf's liver on roasted onions with butter sage sauce

CHATEAUBRIAND *75,00*
für 2 Personen, mit Barolo-[6] und Pfeffersauce [1, G]
for 2 people, with Barolo sauce [6] and pepper sauce [1, G]

KALBSKOTELETT [G] *33,50*
in Butter-Salbeisauce
Veal chop in butter sage sauce

LAMMKOTELETT [G] *29,50*
auf Rucola mit Parmesan
Lamb chop on rocket with parmesan

LAMMKARREE *34,50*
vom Grill mit Kräutermarinade
Rack of lamb from the grill with herb marinade

LAMMKARREE-RÜCKEN [6, H] *34,50*
mit Barolosauce und Walnüssen
Back rack of lamb with Barolo sauce and walnuts

Pesce

SCAMPI AL PEPE [B, G] *28,50*
4 Großgarnelen, gebraten in grüner Pfeffersauce
4 king prawns, roasted in green pepper sauce

SCAMPI CULACCINO [B] *28,50*
4 Großgarnelen, Knoblauch, Kräuter, Chili
4 king prawns, garlic, herbs, chili

ZANDERFILET [A, D, G] *22,50*
gebraten auf Kapern-Buttersauce
roasted Pike-Perch fillet on caper butter sauce

LACHSFILET [D, G] *22,50*
gebraten in Orangen-Pernodsauce
roasted salmon fillet in orange-pernod sauce

Sashimi Qualität!

THUNFISCHFILET [D, K] *34,50*
im Sesammantel mit Balsamico-Honigsauce
Tuna fillet with sesame crust and balsamic-honey sauce

SEEZUNGE [D, G] *42,50*
mit Salbei-Butter
sole with sage butter

BRANZINO WILDFANG [D] *p. P. 34,50*
in Salzkruste, für 2 Personen
Wild-caught Branzino in salt crust, for 2 people

DORADENFILET [D, G, J] *21,50*
an Pommery-Senfsauce
Gilthead seabream fillet on pommery-mustard sauce

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Dolce

MOUSSE AU CHOCOLATE [C, G] *8,50*

ZITRONEN SORBET [1] *7,00*

LIMONCELLO PARFAIT [C, G] *7,00*

MANDEL-HONIG-PARFAIT [C, G, H] *7,00*

TIRAMISU [7, A, C, F, G] *7,00*

PANNA COTTA [G] *8,00*

ZABAIONE [C, G] *9,00*
mit Vanilleeis und frischen Waldfrüchten
with vanilla ice cream and fresh wild berries

MASCARPONECREME [G] *12,00*
mit frischen Beeren
with fresh berries

CASSATA EIS [G] *9,00*
mit Maraschino Likör
with maraschino liqueur

una volta iniziato, non puoi fermarti



Getränke

WARME / warm

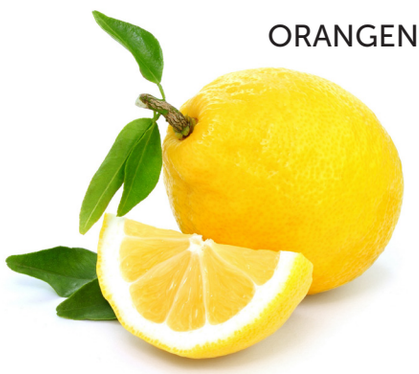
KAFFEE *coffee*	Tasse	*2,80*
ESPRESSO	Tasse	*2,60*
CAPPUCCINO	Tasse	*3,50*
MILCHKAFFEE *coffee with milk*	Tasse	*4,00*
LATTE MACCHIATO	Glas	*4,50*
TEE *tea*	Tasse	*3,50*

ALKOHOLFREIE / non-alcoholic

COCA COLA [4, 7]	0,2 l	*2,60*
COCA COLA LIGHT [4, 6, 7]	0,2 l	*2,60*
FANTA [3, 4]	0,2 l	*2,60*
SPRITE [3]	0,2 l	*2,60*
SPEZI [3, 4, 7]	0,2 l	*2,60*
SCHWEPPES Bitter Lemon [8]	0,2 l	*3,00*
SCHWEPPES Tonic Water [8]	0,2 l	*3,00*
SCHWEPPES Ginger Ale [4]	0,2 l	*3,00*

SÄFTE / juices

APFELSAFT [3] *apple juice*	0,2 l	*2,60*
ORANGENSAFT *orange juice*	0,2 l	*2,60*
ORANGENSAFT **frisch gepresst,** *freshly squeezed*	0,2 l	*4,50*



All prices in euros including VAT.

WASSER / water

MORELLI sparkling ..... | 0,75l | *5,90*
MORELLI natural ..... | 0,75 l | *5,90*

APERITIV

MARTINI Bianco / Extra Dry / Rosso ..... | 5 cl | *5,50*
PERNOD [4] ..... | 5 cl | *5,50*
SHERRY SANDEMANN ..... | 5 cl | *5,50*
CAMPARI [4] ..... | 5 cl | *6,00*

BIERE / beer

VOM FASS *draft beer*

KROMBACHER ..... | 0,3 l | *3,10* .| 0,4 l | *4,10*
ALSTER (mit Sprite) [3] .... | 0,4 l | *4,10*
RADLER (mit Fanta) [3, 4] .... | 0,4 l | *4,10*
MAISELS HEFEWEIZEN .... | 0,5 l | *4,90*

FLASCHENBIERE *bottled beer*

MAISELS ALKOHOLFREI ..... | 0,5 l | *4,90*

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE [4] ..... | 4 cl | *8,50*
WODKA LEMON [8] ..... | 4 cl | *8,50*
GIN TONIC [8] ..... | 4 cl | *8,50*
GIN HENDRICK'S TONIC [8] ..... | 4 cl | *12,50*

SPIRITUOSEN / spirits

RAMAZZOTTI ..... | 2 cl | *3,50*
AVERNA [4] ..... | 2 cl | *3,50*
FERNET-BRANCA [4], BRANCAMENTA [4] ..... | 2 cl | *3,50*
AMARETTO [4] ..... | 2 cl | *3,50*
BAILEYS IRISH CREAM [4, G] ..... | 2 cl | *3,50*
COINTREAU ..... | 2 cl | *3,50*
MOLINARI SAMBUCA ..... | 2 cl | *3,50*

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.



Alle unsere Saucen, Dressings, Fonds und Brühen sind hausgemacht.
All our sauces, dressings, stocks and broths are homemade.

1 mit Konservierungsstoff, *with preservatives* 2 mit Geschmacksverstärker, *with flavor enhancer* 3 mit Antioxidationsmittel, *with antioxidant* 4 mit Farbstoff, *with food coloring* 5 mit Phosphat, with phosphate 6 mit Süßungsmittel, *with sweetener* 7 koffeinhaltig, *contains caffeine* 8 chininhaltig, *contains quinine* 9 geschwärzt, *blackened* 10 enthält Phenylalaninquelle, *contains a source of phenylalanine*

A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), *gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, hybrid strains)* B Krebstiere, *crustaceans* C Eier, *eggs* D Fisch, *fish* E Erdnüsse, *peanuts* F Soja, *soya* G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), milk and dairy products (including lactose) H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), *nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut, Queensland nut)* I Sellerie, *celery* J Senf, *mustard* K Sesamsamen, *sesame seeds* L Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, *sulfur dioxide and sulfates at a concentration of more than 10 mg/kg or 10 ml/l* M Lupinen, *lupines*
N Weichtiere, *mollusks* O Weichkäse, *soft cheese*