

## FOOD

**Chef's Choice** Überlässt unserem Küchenteam die Entscheidung und genießt eine kulinarische Reise von Italien über die levante Region mit einem optimalen Querschnitt der EAST OF ITALY-Speisekarte. **Chef's Choice** ab 2 Personen **65 p.P.**

## BREAD

**Focaccia & Laffa Brot** hausgemacht | Olivenöl aus dem Viani

## DIPS

<b>Rote Beete</b> Joghurt   ligurischer Brotchip (V)	8,5
<b>Parmesan Crème</b> Rucola   Paranuss-Pesto (V)	11
<b>Tirshi</b> Kürbis   Kumin   Za'atar   Tomate (VE)	9
<b>Baba Ganoush</b> Aubergine   Taggiasca Olive (V)	9
<b>Hummus</b> (VE)	8,5

## COLD MEZZE

<b>Königsmakrele</b> Grapefruit   Rettich   Chilli   Zitrone	19
<b>Bunte Beete Carpaccio</b> Ziegenkäse   Orange   Meerrettich   Minze (VO)	17
<b>Fattoush</b> Pistazie   Joghurt (VO)	15
<b>Carne Salada</b> Walnuss   Petersillie Pangritata   Trüffel	19

## HOT MEZZE

<b>Burrata</b> Lauch   Piemont Haselnuss (VO)	22
<b>Falafel Fladenbrot</b> Bunte Beete   Petersilie   Hummus (VE)	16
<b>Black Pita Dakos</b> Tomate   Feta   Taggiasca Olive   Kaper (V)	14
<b>Falafel</b> Tahini (VE)	12

(VE) = VEGAN | (VO) = VEGAN OPTIONAL | (V) VEGETARISCH | (S) = SCHARF

Allergien? Sag uns Bescheid, sodass wir auf jegliche Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen können.  
Viele unserer vegetarischen Speisen können wir dir auch vegan zubereiten.  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

## JOSPER FIRED

<b>Kikok-Maishähnchen</b> Ras el Hanout   Zwiebel   Sumach   Linse	25
<b>Lachs</b> Dukkah   Fenchel   Zitrone   Joghurt	29
<b>Lamm</b> Dattel   Feta   Joghurt   Pistazie   La Ratte Kartoffel	36
<b>Blumenkohl</b> Grünes Tahini   Granatapfel (VE)	16
<b>Kebab</b> Pilzvariation   Salsa Verde (VE)	18
<b>Karotte</b> Feta   Medjool Dattel (VO)	18
<b>Tomahawk</b> Salsa Verde   La Ratte Kartoffel	pro 100g 14

## PASTA

<b>Polenta</b> Pilze   Trüffelöl   Taleggio (V)	19
<b>Gnocchi</b> Garnele   Tomate   Chili	28
<b>Tagliolini All'uovo</b> Pilze   Trüffel   Pecorino   Zitrone (V)	28
<b>Ravioli</b> Ricotta   Borage   Nussbutter   Zitrone (V)	23

**PIZZA***Napolitana*

Ganz nach dem Originalrezept aus Neapel findet unsere Pizza seine Tradition auf einer Reise entlang des Mittelmeerraums zu uns in's East of Italy. Mehl aus der Borzano Mühle in Italien, zubereitet zu einem saftigen, lockeren Teig, der mit 72 Stunden Teigruhe zu seiner Aromenvielfalt gelangt und im neapolitanischen Moretti Pizzaofen bei 480C° auf Stein gebacken wird. Charakteristisch sind auch die ausbalancierten Zutaten, wie Fior di Latte und frische Salsiccia aus Italien, San Daniele Schinken, Taggiasca Oliven und San Marzano Tomaten aus unserem Viani Alimentari und frisches Gemüse vom Jospir Grill in Kombination mit dem luftigen Rand, der unsere Pizza zu einem einmaligen Geschmacks-erlebnis macht.

<b>Napoli Original</b> San Marzano Tomate   Taggiasca Olive   Sardelle   Kaper	13,5
<b>Napolitana</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Taggiasca Olive   Sardelle   Kaper	19,5
<b>Margherita</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Basilikum (V)	16
<b>Eataly</b> San Marzano Tomate   Ricotta   Rosmarinschinken	19,5
<b>Salsiccia</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Salsiccia   Fenchel	19
<b>Piccante</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Santorro Salamino piccante Astaffa (S)	19
<b>Ortaggi</b> Fior di Latte   Gemüse aus dem Jospir (V)	19
<b>Levante</b> Tahini   Blattspinat   Schafskäse   Kirschtomate (V)	19
<b>East of Italy</b> San Marzano Tomate   Fior di Latte   Wilder Brokkoli   San Daniele Schinken	19

## KIDS

<b>Linguine</b> Tomatensoße (V)   optional mit Fleischbällchen	8/13
<b>Falafel</b> Hummus (VE)	9,5
<b>Pizza</b> Margherita (V)	9,5
<b>Ravioli</b> Ricotta   Pesto (V)	9,5
<b>Schokoladen-Mousse</b> Crumble (V)	5,5

## DESSERT

<b>Kallaj</b> Filo   Quark   Pistazie (V)	12
<b>Haselnuss-Schokoladen-Mousse</b> Tahini   Zitrone (V)	12
<b>Eis</b> hausgemacht (V)	je 3
<b>Sorbet</b> hausgemacht (VE)	3

## SMALL BITES

<b>Lokum</b>	4,5
<b>Zartbitter-Trüffel</b> Amaretto   Dolcelatte (V)	4,5

