

Menu



Antipasti - Starters

Degustazione di salumi tipici Campani

Prosciutto crudo Irpino, gola Irpina, salame Napoli nostrano, coppa

Tasting of typical cold cuts from Campania

Irpinian cured ham, Irpinian cheek lard, Napoli Nostrano salami, coppa ham

Kostprobe typisch kampanischer Wurstwaren

Irpinischer Rohschinken, Schweinebacke aus Irpinia, Neapolitanische Wurst nach Hausmacherart, Schweinenacken

Dégustation de charcuterie typique de la Campanie

Jambon cru de l'Irpinia, gorge de porc de l'Irpinia, saucisson Napoli Nostrano, coppa

Tartare di tonno* pinna gialla con pomodorini e salsa allo yogurt

Yellow fin tuna* tartare with cherry tomatoes and yoghurt sauce

Gelbflossen-Thunfischtartar* mit Cherrytomaten und Jogurthsauce

Tartare de thon* albacore avec tomates cerises et sauce au yaourt

Tentacolo di polpo* in doppia cottura su letto di pomodorini

Twice cooked octopus* tentacle on a bed of cherry tomatoes

Tintenfischarme* doppelt gekocht auf Cherrytomatenbett

Tentacule de poulpe* en double cuisson sur un lit de tomates cerises

Carpaccio di Black Angus con pesto di rucola, riduzione di formaggio, pomodorino confit e caviale di aceto balsamico**

Black Angus carpaccio** with rocket pesto, cheese reduction, cherry tomato confit and balsamic vinegar caviar

Carpaccio vom Black Angus** mit Rucola-Pesto, Käsereduktion, confierten Kirschtomaten und Balsamico-Kaviar

Carpaccio de black angus** avec pesto de roquette, réduction de fromage, tomates cerises confites et caviar de vinaigre balsamique

Tagliere di formaggi della famiglia Busti con confetture

Marzolino Toscano, Pecorino Frescosapore, Formaggio con pistacchio verde di Bronte DOP, Pecorino Toscano DOP

Platter of Busti family cheeses with chutney

Marzolino Toscano, Pecorino Frescosapore, cheese with pistachio of Bronte PDO, Pecorino Toscano PDO

Käseplatte der Familie Busti mit Chutney

Marzolino Toscano, Schafskäse Pecorino Frescosapore, Käse mit grüner Pistazie aus Bronte g.U., Toskanischer Schafskäse g.U

Plateau de fromages de la famille Busti avec chutney

Marzolino de Toscane, Pecorino Frescosapore, fromage avec pistache verte de Bronte AOP, Pecorino de Toscane AOP

*Prodotto surgelato - *Frozen product - *Tiefkühlprodukt - *Produit surgelé

**I prodotti possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine - **Products can be prepared with frozen ingredients - **Die Produkte können aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial am Ursprungsort zubereitet werden - **Les produits peuvent être préparés avec matière première congelé or surgelé à la source

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio”

“The relevant documentation regarding ingredients and allergens is available for any information. The staff will provide it on request.”

„Die schriftliche Dokumentation über Zutaten und Allergene steht beim Personal zur Verfügung“.

« Pour toute information concernant les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation qui vous sera fournie sur demande par le personnel de service »

Primi Piatti - First Courses

Risotto agli agrumi, gambero* con la sua bisque e stracciatella*

Citrus risotto, shrimp* with its bisque and stracciatella cheese*

Zitrusfrucht-Risotto, Garnele* mit aus den eigenen Schalen gekochter Sauce und Stracciatella-Käse*

Risotto aux agrumes, crevette* avec sa bisque et stracciatella*

Spaghettoni con pomodori datterini in doppia consistenza e basilico

Spaghettoni with grape tomato sauce and basil

Spaghettoni mit Datteltomaten und Basil

Spaghettoni crémeux aux tomates olivettes et au basilic

Linguine al limone con tartare di scampi* e mollica aromatizzata alle erbe e agrumi

Lemon linguine with langoustine* tartare and herb and citrus breadcrumbs

Zitronen-Linguine mit Scampi*-Tatar und aromatisiertem Kräuter-Zitrus-Brotinneren

Linguine au citron avec tartare de langoustines* et chapelure aux herbes et aux agrumes

Paccheri con battuta di ribeye di manzo* e gola Irpina

Paccheri with knife cut ribeye* and Irpinian cheek lard

Paccheri mit fein gehacktem Ribeye* und Schweinebacke aus Irpinia

Paccheri avec tartare de faux-filet* au couteau et gorge de porc de l'Irpinia

***Prodotto surgelato - *Frozen product – *Tiefkühlprodukt - *Produit surgelé**

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio”

“The relevant documentation regarding ingredients and allergens is available for any information. The staff will provide it on request.”

„Die schriftliche Dokumentation über Zutaten und Allergene steht beim Personal zur Verfügung“.

« Pour toute information concernant les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation qui vous sera fournie sur demande par le personnel de service. »

Secondi Piatti di Pesce - Second Courses of Fish

Calamaro* alla piastra, pesto di broccolo, finta maionese al limone e alici**

Grilled squid*, broccoli** pesto, fake mayonnaise with lemon and anchovies
Gegrillter Tintenfisch* mit Brokkoli**-Pesto, „falscher“ Zitronen-Mayonnaise und Sardellen
Calmar* grillé, pesto de brocoli**, fausse mayonnaise au citron et anchois

Baccalà* pastellato con scarola in doppia consistenza, battuto di olive nere e paprika dolce

Battered salt cod* with escarole in dual consistency, minced black olives and sweet paprika
Ausgebackener Stockfisch* mit Escariolsalat in zwei Konsistenzen, Tatar aus schwarzen Oliven und süßer Paprika
Beignet de stockfisch* avec scarole en double consistance, tartare d'olives noires et de paprika doux

Secondi Piatti di Carne - Second Courses of Meat

Tagliata di ribeye di manzo* con salsa aioli, chips di patate e sale nero di Cipro

Sliced ribeye* beef with aioli sauce, potato chips and black Cyprus salt
Tagliata vom Ribeye-Steak* mit Aioli, Kartoffelchips und schwarzem Zypersalz
Émincé de faux-filet* à l'aili, chips de pommes de terre et sel noir de Chypre

Cotoletta di ribeye di manzo* con salsa di soia, miele, aceto balsamico e verdure saltate

Ribeye* cutlet with soy sauce, honey, balsamic vinegar and sautéed vegetables
Ribeye*-Kotelett mit Soyasauce, Honig, Balsamessig und sautiertes Gemüse
Côte de faux-filet* à la sauce au soja, au miel et au vinaigre balsamique garnie de légumes sautés

Burger Gourmet scomposto o in pane bun di patate con patatine fritte

(Hamburger di manzo*, brie, pancetta, cetriolini sott'aceto, pomodoro, lattuga, focaccia, salsa cheddar e bbq)

Gourmet burger with french fries in a bun or with bun on the side
(Beef* burger, brie, bacon, pickled gherkins, tomato, lettuce, focaccia, cheddar and bbq sauce)
Gourmet-Burger mit Pommes frites mit oder ohne Burger-Buns
(Hamburger aus Rindfleisch*, Brie, Bauchspeck, Gewürzgurken, Tomate, Blattsalat, Focaccia, Cheddar- und Grillsauce)
Hamburger gourmet avec de frites, garni ou servi dans un pain à hamburger de pommes de terre
(Hamburger de bœuf*, brie, bacon, cornichons, tomate, laitue, pain à hamburger, sauces cheddar et barbecue)

***Prodotto surgelato - *Frozen product - *Tiefkühlprodukt - *Produit surgelé**

****I prodotti possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine - **Products can be prepared with frozen ingredients - **Die Produkte können aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial am Ursprungsort zubereitet werden - **Les produits peuvent être préparés avec matière première congelé or surgelé à la source**

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio”

“The relevant documentation regarding ingredients and allergens is available for any information. The staff will provide it on request.”

„Die schriftliche Dokumentation über Zutaten und Allergene steht beim Personal zur Verfügung“.

« Pour toute information concernant les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation qui vous sera fournie sur demande par le personnel de service »

Contorni - Side Orders

Patate fresche al forno

Baked potatoes
Frische Ofenkartoffeln
Pommes de terre fraîches au four

Insalata mista di stagione

Mixed salad
Gemischter Salat
Salade composée

Verdure di stagione grigliate

Grilled seasonal vegetables
Gegrilltes Gemüse nach Jahreszeit
Légumes de saison grillés

Insalate - Salads

Insalata con ciliegine* di “Mozzarella di Bufala Campana DOP”, pesto di pomodoro secco e crostini

Salad with "Mozzarella di Bufala Campana DOP" balls*, dried tomato pesto and croutons
Salat mit Mini-Büffelmozzarellas* aus „Mozzarella di Bufala Campana DOP“, Pesto aus getrockneten Tomaten und Croutons
Salade aux billes* de « Mozzarella di Bufala Campana DOP », pesto de tomates séchées et croûtons

Insalata con straccetti di pollo* alla griglia, pomodorini, bacon croccante*, scaglie di pecorino e crostini

Mixed leaf salad, grilled chicken* strips, cherry tomatoes, crunchy bacon*, pecorino flakes and croutons
Misticanza-Salatmix, gegrillte Hühnerfleischstreifen*, Cherrytomaten, knuspriger Bacon*, Schafskäseraspel und Croutons
Mesclun, émincé de poulet* grillé, tomates cerises, bacon croustillant*, copeaux de pecorino et croûtons

***Prodotto surgelato - *Frozen product - *Tiefkühlprodukt - *Produit surgelé**

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio”

“The relevant documentation regarding ingredients and allergens is available for any information. The staff will provide it on request.”

„Die schriftliche Dokumentation über Zutaten und Allergene steht beim Personal zur Verfügung“.

« Pour toute information concernant les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation qui vous sera fournie sur demande par le personnel de service. »

Frutta - Fruit

Tagliata di frutta fresca

Fruit salad
Obstsalat
Tranches de fruits frais

Tagliata di frutta fresca con gelato* alla vaniglia

Fruit salad with vanilla ice cream*
Obstsalat mit Vanilleeis*
Tranches de fruits frais et glace* à la vanille

Ananas al naturale

Fresh pineapple
Frische Ananas
Ananas nature

Dessert

Tiramisù

Tiramisù

Tartufo cheesecake*

Truffle cheesecake*
Trüffel-Cheesecake*
Truffe cheesecake*

Cuore d'arancia* (semifreddo con crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi)

Semifreddo with dark chocolate cream and blood orange chunks*
Halbgefrorenes mit Zartbitter-Schokoladencreme und Blutorangen in Stückchen*
Parfait à la crème au chocolat fondant et pulpe d'orange sanguine*

Crema catalana*

Catalan cream*
Crema Catalana*
Crème catalane*

Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli*

Ciaculli late mandarin sorbet*
Sorbet aus spätreifender Ciaculli-Mandarine*
Sorbet à la mandarine tardive de Ciaculli*

***Prodotto surgelato - *Frozen product - *Tiefkühlprodukt - *Produit surgelé**

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio”

“The relevant documentation regarding ingredients and allergens is available for any information. The staff will provide it on request.”

„Die schriftliche Dokumentation über Zutaten und Allergene steht beim Personal zur Verfügung“.

« Pour toute information concernant les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation qui vous sera fournie sur demande par le personnel de service. »

*** *Menu Bimbi - Children's Menu*

Primi Piatti - First Courses

Pennette al pomodoro fresco

Pasta with tomato sauce

Pasta mit Tomatensoße

Pennette à la tomate fraîche

O - or - oder - ou

Farfalle al pesto

Pasta with pesto sauce

Pasta mit Pesto

Farfalline au pesto

Secondi Piatti - Second Courses

Hamburger di manzo* con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Beef burger* with French fries, mayonnaise and ketchup

Hamburger aus Rindfleisch* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

Burger de Boeuf* accompagné de pommes de terre frites fraîches, avec mayonnaise et ketchup

O - or - oder - ou

Funny Fish* impanato con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Breaded fish* with French fries, mayonnaise and ketchup

Panierter Fisch* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

Poisson* pané, accompagné de pommes de terre frites fraîches, avec mayonnaise et ketchup

O - or - oder - ou

Nuggets di pollo* con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Breaded chicken nuggets* with French fries, mayonnaise and ketchup

Hühner-nuggets* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

Nuggets de poulet* pane, accompagné de pommes de terre frites fraîches avec mayonnaise et ketchup

Dessert

Gelato* alla vaniglia e cioccolato

Ice cream* (vanilla and chocolate) – Eiscreme* (Vanille und Schokolade) – Glacée* (vanille et chocolat)

Coperto incluso - Cover charge included - Gedeck ist im Preis inbegriffen - Couvert compris

***Il Menù comprende un primo e un secondo a scelta e il dessert.

Valido per bambini di età fino a 12 anni.

***The menu includes a first course and a second course of your choice and the dessert.

Valid for children up to 12 years old.

***Die Speisekarte enthält einen wahlweisen Ersten und Zweiten Gang und ein Dessert.

Die Speisekarte ist für Kinder bis 12 Jahre alt gültig.

***Le menu comprend une entrée et un plat de résistance au choix et le dessert.

Le menu est valable pour les enfants jusqu'à 12 ans

*Prodotto surgelato - *Frozen product - *Tiefkühlprodukt - *Produit surgelé

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio”

“The relevant documentation regarding ingredients and allergens is available for any information. The staff will provide it on request.”

„Die schriftliche Dokumentation über Zutaten und Allergene steht beim Personal zur Verfügung“.

« Pour toute information concernant les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation qui vous sera fournie sur demande par le personnel de service. »

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (COME INGREDIENTI O TRACCE) DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni Alimentari
(ai sensi del reg. UE 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l)

- Cereali contenenti Glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio;
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidrite solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini);
- Lupini e prodotti derivati;
- Molluschi e prodotti derivati.

SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI A UNO O PIU' DEGLI ALLERGENI SOPRA RIPORTATI A COMUNICARLO AL PERSONALE DI SERVIZIO.

USERS ARE INFORMED THAT THE FOOD SERVED IN THIS ESTABLISHMENT MAY INCLUDE ONE OR MORE OF THE FOLLOWING ALLERGENS (AS INGREDIENTS, OR TRACES) DERIVING FROM THE PRODUCTION PROCESS

List of the Food Allergens
(under EU Reg. 1169/11, Legislative Decree nos. 109/92, 88/2009 and subsequent amendments and integrations)

- Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof;
- Milk and milk products, including lactose;
- Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites (possibly contained in the wine);
- Lupin and products thereof;
- Mollusks and products thereof.

CONSUMERS ALLERGIC TO ONE OR MORE OF THE ALLERGENS ABOVE ARE INVITED TO INFORM THE SERVICE PERSONNEL.

WIR INFORMIEREN UNSERE GÄSTE, DASS DIE VON UNS FÜR DIE ZUBEREITETEN SPEISEN VERWENDETEN LEBENSMITTEL EINES ODER MEHRERE DER FOLGENDEN ALLERGENE (ALS ZUTATEN ODER SPUREN) AUS DEM HERSTELLUNGSPROZESS ENTHALTEN KÖNNEN.

Liste der Allergene in Lebensmitteln
(gemäß EU-Richtlinie 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 und folgende Änderungen und Ergänzungen)

- Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Zweikorn, Hafer, Kamut, oder ihre Hybride) und daraus hergestellte Produkte;
- Meeresfrüchte und daraus hergestellte Produkte;
- Eier und daraus hergestellte Produkte;
- Fisch und daraus hergestellte Produkte;
- Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte;
- Soja und daraus hergestellte Produkte;
- Milch und Milchprodukte einschl. Laktose;
- Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazienkerne, Macadamianüsse und daraus hergestellte Produkte;
- Sellerie und daraus hergestellte Produkte;
- Senf und daraus hergestellte Produkte;
- Sesamkörner und daraus hergestellte Produkte;
- Schwefeldioxyd und Sulfite (möglicherweise im Wein enthalten);
- Bohnen von Lupinen und daraus hergestellte Produkte;
- Mollusken und daraus hergestellte Produkte.

GÄSTE, DIE GEGEN EINES ODER MEHRERE DER OBEN AUFGELISTETEN ALLERGENE ALLERGISCH SIND, WERDEN GEBETEN, DIES DEM SERVICE-PERSONAL MITZUTEILEN.

NOUS INFORMONS LES CONSOMMATEURS QUE LES ALIMENTS SERVIS DANS CET ÉTABLISSEMENT PEUVENT CONTENIR UN OU PLUSIEURS DES ALLERGÈNES SUIVANTS (INGRÉDIENTS OU TRACES) PROVENANT DU PROCÉDÉ DE PRODUCTION.

Liste des allergènes alimentaires
(aux termes du rég. UE 1169/11, décret législatif italien 109/92, 88/2009 modifié)

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides) et produits dérivés ;
- Crustacées et produits dérivés ;
- Œufs et produits dérivés ;
- Poisson et produits dérivés ;
- Arachides et produits dérivés ;
- Soja et produits dérivés ;
- Lait et produits dérivés, y compris le lactose ;
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits dérivés ;
- Céleri et produits dérivés ;
- Moutarde et produits dérivés ;
- Graines de sésame et produits dérivés ;
- Dioxyde de soufre et sulfites (peuvent être présents dans les vins) ;
- Lupins et produits dérivés ;
- Mollusques et produits dérivés ;

NOUS INVITONS LES CONSOMMATEURS ALLERGIQUES À L'UN DE CES ALLERGÈNES OU À PLUSIEURS D'ENTRE EUX À EN INFORMER LE PERSONNEL DE SERVICE.

