



*qui
tutti
famosi*



CULACCINO KLASSIKER

GEBRATENE WILDFANG-GARNELEN ^{B, G, 1} 500 g / 79,00
mit Römersalat, Süßkartoffel-Pommes, Alioli und Rouille

WILDE SYLTER ROYAL AUSTERN 5,00 / Stück

FINE BELUGA IMPERIAL CAVIAR 312,50
125 g für 2 bis 4 Personen

SAMURAI WAGYU CARPACCIO 69,00
mit gebratenen Shiitake-Pilzen

Der passende Champagner dazu:

RUINART BRUT ROSÉ 0,75 L / 160,00



ANTIPASTI

VITELLO TONNATO ^{G,D} 18,50

GEBRATENE BABY-CALAMARETTI ^N 16,50
auf Rote-Beete-Carpaccio

THUNFISCH-TATAR ^{D, K, F} 25,50
auf Avocado und Mango

LACHS-CARPACCIO ^J 21,00
vom hausgebeizten Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

LAUWARMER PULPOSALAT ^{N, B, I} 26,50
mit Scampi

SCAMPI IM TEMPURATEIG ^{B, F, G, 8} 24,00
mit Chili-Mayonnaise

BURRATA ^{G, 1} 19,00
auf Datteltomaten mit Basilikum

ZIEGENKÄSE ^{G, A, 1} 14,50
im Brickeig mit Lavendelhonig

JAKOBSMUSCHELN ^B 28,50
mit Rosmarin-Knoblauchreduktion auf Babyspinat

MELANZANE DI PARMIGIANA ^G 17,00

FLUSSKREBS-AVOCADO-SALAT ^{B, J, 1} 19,00
mit Zitronen-Pommerysenf

buonissimo!

FOIE GRAS ^{D, I} 35,50

Gänsestopfleber in Portwein-Himbeersauce

NOCH MEHR

ANTIPASTI

PIMIENTOS DE PADRÓN 11,00
mit groben Meersalz, Olivenöl und Oregano

RINDERTATAR ^C 24,00
auf Trüffelcreme

RINDERCARPACCIO 19,00
mit Rucola und Parmesan

GEMÜSE TEMPURA 15,50
mit Wasabisauce

*per favore
phara*

ZUPPA E MINESTRA

TOMATENSUPPE ^G 7,50

KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE ^G 9,50

MINISTRONE 7,50

FISCHSUPPE ^{B, N} 18,50
mit Safran und geröstetem Knoblauchbrot

INSALATE

SALAT DER SAISON 19,50

mit gebratenen Scampis oder Rinderfilet-Scheiben

BABY-SPINATSALAT 12,00

mit karamellisiertem Ziegenkäse

DATTELTOMATENSALAT 11,50

mit Frühlingszwiebeln

GEMISCHTER SALAT 8,50

Insalata Mista

RUCOLA-SALAT^{G, H} 11,00

mit Parmesan und Pinienkernen

davvero appetitoso **RÖMERSALATHERZEN**^{B, N} 26,50

mit Garnelen und Octopus

GEBRATENE ENTENLEBER 12,50

in Balsamico-Honig auf Babyspinat

ARTISCHOCKENHERZEN-SALAT¹ 19,00

mit roten Zwiebeln, Minze und Tomaten



PASTA

von Cipriani

PAPPARDELLE^A 26,00
mit Ochsenbackenragout

PAPPARDELLE^B 34,00
mit Jacobsmuscheln und Babyspinat in Safransauce

TAGLIOLINI^G 36,00
in Trüffelsauce mit Gänsestopfleber

TAGLIOLINI^G 19,50
mit Filetspitzen und Austernpilzen in Rahmsauce

TAGLIOLINI^B 34,00
mit Riesengarnelen und Thaispargel in Hummersauce

von Molisana

PENNE^G 18,50
mit Salsiccia, Kichererbsen und Kirschtomaten in Butter-Salbeisauce

PENNE^{G,D} 21,00
mit Lachs und Lauch in Sambuca-Sahnesauce

SPAGHETTI^D 26,50
in Estragon-Tomatensauce mit Seeteufelmedaillons

SPAGHETTI^D 24,00
mit Rindertartar in pikanter Tomatensauce

RAVIOLI^D 21,00
mit italienischer Parmesansauce

CARNE

FILETTO CULACCINO 86,00
caramelisiertes Wagyu-Filet in Teriyaki Sauce

FILETTO AL FORNO 52,00
U.S Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken

U.S. RINDERFILET 48,00
200 g vom Lavastein-Grill

*la nostra
raccomandazione*

OCHSENFLETT ^I
mit Barolosauce 49,00 oder Gänsestopfleber 62,00

U.S. ENTRECÔTE ^J 46,00
300 g vom Grill

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{G, A} 32,00
Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei

SCALOPPINA AL MARSALA ^{G, A} 28,00
Kalbsfilet mit Marsalasaucce

KALBSLEBER ^{G, A} 26,00
gebraten auf gerösteten Zwiebeln in Butter-Salbeisauce

CHATEAUBRIAND 82,00
für 2 Personen

KALBSKOTELETT ^G 44,00
in Butter-Salbeisauce

LAMMKOTELETT ^G 46,00
vom Grill

PESCE

SCAMPI AL PEPE ^{B, G} 34,00

Großgarnelen, gebraten in grüner Pfeffersauce

SCAMPI AL FORNO ^B 34,00

Großgarnelen, Knoblauch, Kräuter, Chili

ZANDERFILET ^{B, G} 26,00

gebraten auf Kapern-Buttersauce

LACHSFILET ^{B, G} 26,00

gebraten in Orangen-Pernodsauce

THUNFISCHFILET ^{B, K} 46,00

im Sesammantel mit Balsamico-Honigsauce

SEEZUNGE ^{B, G} p. P. 46,00

mit Zitronen-Nussbutter, für 2 Personen

BRANZINO WILDFANG p. P. 42,00

in Salzkruste, für 2 Personen

SEETEUFEL LIVORNESE ^{B, K} 45,00



DOLCE

MOUSSE AU CHOCOLATE ^G 11,00

Weisse oder dunkle Schokolade

ZITRONEN SORBET 9,00

LIMONCELLO PARFAIT ^G 7,00

MANDEL-HONIG-PARFAIT ^G 8,00

TIRAMISU ^G 8,00

PANNA COTTA ^G 9,00

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ ^G 8,00

mit Vanilleeis

ZABAIONE 11,00

MASCARPONECREME 16,50

mit Beeren

CASSIS SORBET 7,00

*una
volta iniziata,
non puoi fermarla*

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

KAFFEE	Tasse 4,00
ESPRESSO	Tasse 4,00
CAPPUCCINO	Tasse 5,00
MILCHKAFFEE	Tasse 5,50
LATTE MACCHIATO	Glas 5,50
TEE	Kanne 4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ^{4,7}	0,2 l 4,20
COCA COLA LIGHT ^{4,6,7}	0,2 l 4,20
FANTA ^{3,4}	0,2 l 4,20
SPRITE ³	0,2 l 4,30
SPEZI ^{3,4,7}	0,2 l 4,20
SCHWEPPEs Bitter Lemon ⁸	0,2 l 4,50
SCHWEPPEs Tonic Water ⁸	0,2 l 4,50
SCHWEPPEs Ginger Ale ⁴	0,2 l 4,40

SÄFTE

APFELSAFT	0,2 l 3,60
ORANGENSAFT	0,2 l 3,60
ORANGENSAFT frisch gepresst	0,2 l 5,20



Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

WASSER

SAN PELLEGRINO	0,75 l 8,90
ACQUA PANNA	0,75 l 8,90

APERITIV

MARTINI Bianco / Extra Dry / Rosso	5 cl 8,50
PERNOD ⁴	5 cl 8,00
SHERRY SANDEMANN	5 cl 8,50
CAMPARI ⁴	5 cl 8,00

BIERE

VOM FASS

VELTINS	0,3 l 4,10	0,4 l 5,10
ALSTER (mit Sprite) ³	0,4 l 5,10	
RADLER (mit Fanta) ^{3,4}	0,4 l 5,10	
MAISELS HEFEWEIZEN	0,3 l 4,60	0,5 l 5,90

FLASCHENBIERE

MAISELS ALKOHOLFREI	0,5 l 5,90
---------------------------	--------------

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE ⁴	4 cl 11,50
WODKA LEMON ⁸	4 cl 18,50
GIN TONIC ⁸	4 cl 18,50

SPIRITUOSEN

RAMAZZOTTI ⁴	4 cl 9,90
AVERNA	4 cl 9,90
FERNET-BRANCA ⁴ BRANCAMENTA ⁴	4 cl 9,90
AMARETTO ⁴	4 cl 9,90
BAILEYS IRISH CREAM ⁴	4 cl 9,90
COINTREAU	4 cl 9,90
MOLINARI SAMBUCA	4 cl 9,90