

La Vita

Restaurant

Antipasti

Carpaccio vom Ikarimi Lachs / Asiavinaigrette/ Bio Saiblingskaviar/ Chipotlemayonnaise (2)	14,00 Euro
Tatar vom Thunfisch/ Mini Gurken/ Zitrone/ Avocadocreme	15,00 Euro
Tatar vom Rind/ Radieschen/ Senf-Mayonnaise/ Eigelbcreme	14,00 Euro
Vitello Tonnato	14,50 Euro
<i>Vom Kalbsrücken</i>	
Vorspeisen Sharing	p. P. 19,00 Euro

Insalate

Kopfsalatherzen Caesar Parmesan/ Croutons/ Eigelb	9,50 Euro
La Vita	15,50 Euro
<i>Gemischter bunter Blattsalat/ gebratene Black Tiger Garnelen/ pochiertes Ei/ Pinienkerne/ Cherry Tomaten/ Mini Gurken</i>	

Pasta

Paccheri al Bronzo <i>Ragú vom Wildschwein</i>	13,00 Euro
Frische Spaghetti Pugliese <i>mit Burrata/ Tomatensugo/ Basilikum</i>	14,00 Euro
Frische Strozzapreti Osso Buco <i>geschmorte gezupfte Kalbshaxe/ Tomatensugo</i>	15,00 Euro
Hausgemachte Gnocchi <i>Basilikumcreme/ Pinienkerne</i>	16,00 Euro
Hausgemachte Ravioli <i>Ziegenfrischkäsefüllung/ Basilikum/ Zitrone/ schwarze Walnüsse</i>	16,00 Euro
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ leicht tomatisiert/ Pinienkerne/ Parmesan</i>	17,00 Euro
Frische Spaghetti <i>Seeteufel/ Oktopus/ Big Black Tiger Garnele/ Weißwein/ Basilikum (2)</i>	19,00 Euro
Tagliolini <i>schwarzer Trüffel</i>	21,00 Euro

Risotto

Basilikumrisotto <i>Burrata</i>	16,00 Euro
Krustentierisotto <i>gebratener Oktopus/ Rotschwanzgarnelen/ Big Black Tiger Garnele (2)</i>	23,00 Euro
Risotto <i>schwarzer Trüffel</i>	24,00 Euro

Gourmet

Hummerbisque <i>Krustentierravioli/ Zuckerschoten (2)</i>	16,00 Euro
Onsenei <i>Kartoffel – Nussbutterespuma/ Kräutersaitlinge/ Spinatcreme</i>	19,00 Euro
Gänseleberschnitte <i>Aprikose/ Gänselebereis/ Brioche (2)</i>	25,00 Euro

Pesce

Saibling <i>Kartoffelespuma/ Kräutersaitlinge/ Chipotlecreme/ Kohlrabi/ Saiblingskaviar Beurre Blanc</i>	24,00 Euro
Seeteufel <i>Fregolasarda/ gebratene Artischocken/ Baby Spinat/ Safran Beurre Blanc (2)</i>	29,00 Euro

Carne

Ochsenbäckchen glasiert <i>Selleriepüree/ geschmorter Sellerie/ Röstzwiebeln/ Gremolata (2)</i>	26,00 Euro
Duo vom Duroc Schwein <i>Kotelett/ Pastrami vom Bauch/ eingelegte Zwiebeln/ Dörripflaumen (7) (2)</i>	28,00 Euro
Argentinisches Roastbeef <i>Portweinjus/ Spitzkohl/ Barbecuecreme/ Kräutersaitlinge (2)</i>	31,00 Euro
Surf and Turf <i>Rinderfilet/ Big Black Tiger Garnele/ Portweinjus/ Karottencreme/ Karotte geschmort</i>	36,00 Euro
Rinderfilet Rossini <i>Portweinjus/ Selleriepüree/ gebratene Gänseleber/ schwarzer Trüffel (2)</i>	41,00 Euro

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind wenden Sie sich bitte an unser Service Personal. Wir geben Ihnen mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

Zusatzstoffe: Sulfite (2), Nitridpökelsalz (7)