



Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Reise durch Italien.

o

„Italien ist ein Land voller Tradition, Kultur und vor allem Geschmack. Jede Region hat ihre eigenen, einzigartigen Zutaten und Zubereitungsmethoden, die tief in der Geschichte und den Menschen verwurzelt sind.“

Meine Küche ist eine Hommage an diese Vielfalt und an die Schönheit meiner Heimat. Jedes Gericht soll Sie an einen anderen Ort in Italien entführen und Sie die Geschichten und Traditionen schmecken lassen, welche unsere Küche so besonders machen.“

FRANCO IAIA

BUSINESS LUNCH

BUSINESS LUNCH

TÄGLICH WECHSELND

der kleine	LUNCH (vorspeise, pasta)	25
der große	LUNCH (vorspeise, hauptgang, dessert)	35

MENU DEL PRANZO

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Brot 4

hausgebackenes brot | zitronen-meersalzbutter | salz | olivenöl aus apulien

INSALATINA 9

kleiner gemischter salat

INSALATONE 15

großer gemischter salat

gerne ergänzen wir ihren salat mit:

black tiger garnelen 25

tagliata - gegrilltes rinderhüftsteak 28

geschmortes gemüse 20

VITELLO TONNATO 19

kalbstafelspitz | thunfisch-kapern-creme | rosa pfeffer

COUS COUS 16

taboule vom cous cous | wassermelone | minze | mozzarella | tomate

ZUPPA 9

minestrone der saison

PASTA | PRIMI PIATTI

MACCHERONI MANZO 19

hausgemachte pasta | tomate | rinderhüftstreifen | grana padano

TAGLIOLINI ARRABIATA 18

hausgemachte pasta | scharfe tomatensoße | geschmortes gemüse

SECONDO | HAUPTGÄNGE

FILETTO DI SALMONE 22

lachsfilet | apulianischer kartoffelsalat | knoblauchaioli

POLPETTONE 22

fleischküchle | apulianischer kartoffelsalat | knoblauchaioli

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.

Ab fünf Personen servieren wir ausschließlich unser Business Lunch Menü oder bitten um eine einheitliche à la carte Auswahl.

Alle Preise verstehen sich inkl. Steuer und in Euro.

Je nach Marktsituation kann es zu kleinen Abweichungen in der Menügestaltung kommen.