



Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Reise durch Italien.

„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

IL VIAGGIO DI PIACERE IN ITALIA DIE GENUSSREISE DURCH ITALIEN

amuse & arrivare
◦

LIGURIEN

oktopuscarpaccio | fenchel sous vide | orange | taggiasca oliven
◦

APULIEN

fiaschetto tomatensuppe | parmesanschaum
◦

EMILIA-ROMAGNA

franco's signature lasagne | bechamel | rinderragù | parmesan | mozzarella
◦

AMALFI

kleine erfrischung
◦

LOMBARDEI

kalbsfilet | nebbiolojus | polenta | wurzelgemüse
◦

KAMPANIEN

schokoladenbrownie | eis | crumble | schokoladencreme

die große	GENUSSREISE	92
die kleine	GENUSSREISE (ohne "apulien" und "emilia-romagna")	75

*Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.
Ab 6 Personen servieren wir ausschließlich unsere Genussreise oder eine einheitliche à la carte Auswahl.
Eine Vegetarische Genussreise ist nach Absprache möglich.
Alle Preise verstehen sich inkl. Steuer und in Euro.
Je nach Marktsituation kann es zu kleinen Abweichungen in der Menügestaltung kommen.*

MENU DEL GIORNO

À LA CARTE

ARRIVARE hausgebackenes sauerteigbrot | zitronenbutter | meersalz | olivenöl aus apulien
für zusätzliches brot berechnen wir: vier euro (mit extras) | zwei euro (ohne extras).

ANTIPASTI | VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO 19

carpaccio vom jungbullen | vinaigrette | parmigiano

VITELLO TONNATO 19

kalbstafelspitz | thunfisch-kaperncreme

BURRATA E POMODORO 17 **vegetarisch**

tomatensalat | burrata | olivenöl extra vergine | balsamico | basilikum

INSALATA DI RUCOLA 9 **vegetarisch**

rucola | tomate | parmigiano | pinienkerne | balsamicovinaigrette

INSALATA MISTA 12 **vegetarisch**

gemischter salat | balsamicovinaigrette

ZUPPA | SUPPEN

CREMA DI KAROTA E ZENZERO 12 **vegetarisch**

karottencremesuppe | ingwer

PRIMI PIATTI | VORSPEISEN

LASAGNE "ENGEL STYLE" 20

franco's signature lasagne | bechamel | rinderragù | parmigiano | mozzarella

TAGLIOLINI CHINGHIALE 20

hausgemachte tagliolini | wildschweinragout

GNOCCHI CON BURRATA 18 **vegetarisch**

hausgemachte gnocchi | tomate | burrata

SECONDO | HAUPTGANG

ROSCO 42

seeteufelfilet | miesmuscheln | zitronen-butterschaum | safranrisotto

FILLETO DI VITELLO 42

kalbsfilet | nebbiolojus | polenta | wurzelgemüse

CREPELLE 29 **vegetarisch**

italienischer gemüsecrêpe | geräucherter ricotta | peperonata | pistazienpesto | burrataschaum

DOLCE | DESSERT

PANNA COTTA 13

vanille | mandarine | orange

TIRAMISU DELLA CASA 15

hausgemachter biskuit | vanille-mascarponecreme | kaffee | kakao | amaretto

VANIGLIA 8

vanilleeis | meersalz | olivenöl extra vergine aus apulien

Die Hexentalpizza



Unser Teig wird täglich neu angesetzt und reift in optimalen Wärme-, Kälte-, Feuchtigkeitsbedingungen über 72 Stunden. Dadurch ist die Hefe ausgegoren und unsere Hexentalpizza noch knuspriger und vor allem bekömmlicher. Unser Teig ist das Ergebnis langjähriger Erfahrung und Liebe zum Detail. Selbstverständlich wird unsere Hexentalpizza mit viel Liebe von Hand ausgebreitet und geformt.

Die Klassiker

BLACK FOREST 17

san marzano tomaten | mozzarella | zwiebeln
champignons | schwarzwälder speck

BATZENBERG 14

san marzano tomaten | mozzarella | oregano
batzenberger salami vom kaltenbach

HEXENTALER 15

san marzano tomaten | mozzarella | oregano
kaltenbachs kochschinken | champignons

TEUFELSWERK 17

san marzano tomaten | mozzarella
scharfe salami | scharfes olivenöl
zwiebel | knoblauch

KÄÄSKRÖNUNG 17

san marzano tomaten | mozzarella
gorgonzola | grana padano | oregano

MAGARETE 13

san marzano tomaten | mozzarella
olivenöl extra vergine | oregano

PILZSCHMAUS 14

san marzano tomaten | mozzarella
champignons | olivenöl extra vergine

SCHINKENSTERN 14

san marzano tomaten | mozzarella
kaltenbachs kochschinken

THUNFISCH TRÄUMEREI 16

san marzano tomaten | mozzarella
thunfisch | zwiebeln

LISELOTTE 12

san marzano tomaten | oliven | knoblauch
olivenöl extra vergine | oregano

GEMÜSEGARTEN 16

san marzano tomaten | mozzarella
paprika | aubergine | zucchini | oregano

Die Kreativen

TRÜFFELSCHMAUS 19

helle trüffelcreme | mozzarella
trüffelpilztatar

BURRATA 19

san marzano tomaten | mozzarella
parmaschinken | burrata | rucola

DIE WEISSE 19

mascarpone | mozzarella | scharfe
calabresische bratwurst | kartoffeln | rosmarin

HEXENTAL TONNATO 19

san marzano tomaten | mozzarella
kalbstafelspitz | thunfischcreme | rucola