

DaCaio

RESTAURANT + BAR

Antipasti

Crème brûlée vom Parmesan mit grünem Spargel	€ 12,00
Carpaccio vom Fassona Rind mit schwarzem Trüffel oder	
Carpaccio „Cipriani“ auf Rucolasalat und Trüffelvinaigrette	€ 18,00
Gegrillter und roher Thunfisch auf Amalfi Zitronen	€ 16,00
Warmes Artischocken-Törtchen auf getrüffeltem Rohmilchkäse	€ 16,00
„Cotechino“ Scampi und Fois gras auf Beluga Linsen	€ 19,00
Carne Salata vom Hirsch mit geräuchertem Ricotta	€ 17,00
Italienische Vorspeise: Türmchen von Mozzarella di Bufala und Tomaten, Pulpo-Kartoffelsalat und Melonenwürfel mit Parmaschinken	€ 14,00

I Primi e le Zuppe

Unsere beste Carbonara	€ 14,00
Spaghetti aus Gagnano mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum	€ 13,00
Spaghetti Martelli, im Glas serviert, mit Dreierlei: Chili, Knoblauch und Olivenöl auf rotem sizilianischem Scampi-Carpaccio	€ 20,00
Offene Ravioli mit langsam geschmortem Kaninchen, eingelegt in Olivenöl und Kräutern	€ 15,00
Maronen Gnocchi mit Salsiccia auf Käse Fondue	€ 15,00
Risotto mit Äpfeln, Grappa und Chips aus Tiroler Speck	€ 16,00
Unsere Fischsuppe	€ 16,00
Unsere Gemüsesuppe	€ 10,00

Speciale

Tagliatelle DA CAIO mit schwarzem Trüffel, im Parmesan-Laib geschwenkt
€ 19,50

Mit Oval Wodka am Tisch flambierte Scampi auf Salat
€ 18,00

Crêpes Suzette mit Beeren am Tisch flambiert
€ 10,50

Kaviar klassisch serviert (n.v.)
Tagespreis

I Secondi

Thunfisch im Haselnussmantel an Senffruchtsauce	€ 19,00
Kalbsfilet „Rossini“ mit Gänsestopfleber, Trüffel und Madeirasauce	€ 31,00
Milanese Originale – Paniertes Kalbsschnitzel	€ 20,00
Rehrücken auf Zimtsauce und Polenta Strudel	€ 36,00
Die Ente: Rosa gebratene Brust, in Barbera geschmorte Keule und ihre Terrine auf Himbeersauce und Kartoffelgratin	€ 26,50
Saltimbocca vom Zander auf roten Linsen „Sizilianischer Art“	€ 22,50
Baby Steinbutt aus dem Ofen in einem Mantel aus lila und hellen Kartoffeln	€ 24,00

Alla Griglia

Kalbskotelett	€ 25,00
Entrecôte vom U. S. Beef	€ 25,00
Filet vom Fassona Rind	€ 38,00
Ganzer Hummer	€ 31,00
Dorade oder Loup de Mer im Ganzen gegrillt	€ 21,00

Alle Hauptgänge werden mit Rosmarinkartoffeln oder Kräutersalat serviert.

Degustations-Menü

4 Gänge € 56,00

Contorni

Kartoffelpüree	€ 3,50
Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel	€ 6,00
Spinat mit Butter und Parmesan	€ 3,50
Bohnen all'uccelletto	€ 3,50
Peperonata	€ 3,50
Scarola mit Olivenöl und Zitrone	€ 3,50

Dolci

Zabaione	€ 9,00
Tiramisu al Limoncello	€ 9,00
Mousse au chocolat	€ 9,00
Amaretti Parfait	€ 9,00
Sorbet	€ 9,00