

# DaCaio

RESTAURANT + BAR

## Antipasti

Crème brûlée vom Parmesan mit grünem Spargel	€ 12,00
Carpaccio vom Rind mit schwarzem Trüffel oder	
Carpaccio „Cipriani“ auf Rucolasalat und Trüffelvinaigrette	€ 18,00
Gegrillter und roher Thunfisch auf Amalfi Zitronen	€ 16,00
Italienische Vorspeise – Terrine von Vitello Tonnato, Türmchen von Pulpo-Kartoffelsalat und Honigmelonen-Gelée mit Parmaschinken	€ 15,00
Caprese Originale – mit Tomaten und Büffelmozzarellaeis	€ 12,00
Hummercocktail mit Avocado, Endivien-Salat und Salsa Rosa	€ 18,00
Tartar vom Fassona Rind in der Dose mit Olivenöl extra vergine, Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer	€ 15,00
Gestampfte Safran-Kartoffeln mit in Lorbeerblätterwasser gekochten Riesengarnelen	€ 16,00

## I Primi e le Zuppe

Agnolotti mit Kartoffel- und Walnussfüllung auf einem Pesto-Spiegel	€ 13,00
Spaghetti aus Gagnano mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum	€ 10,00
Spaghetti Martelli, im Glas serviert, mit Dreierlei: Chili, Knoblauch, Olivenöl auf rotem sizilianischen Scampi-Carpaccio	€ 20,00
Mezze Maniche mit Entenragout alla „Nino“	€ 14,00
Zucchini alla Parmigiana in Bucatini gewickelt mit Rotbarbenfilet	€ 16,00
Risotto mit Taleggio und Culatello di Zibello DOP	€ 18,00
Unsere Fischsuppe	€ 16,00
Spargelcremesuppe mit pochierem Ei und schwarzem Trüffel	€ 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

Austern Fine de Claire  
Stück € 3,50

Käseauswahl  
Klein € 14,00, Groß € 19,00

Crêpe Suzette mit Beeren am Tisch flambiert  
€ 10,50

Kaviar klassisch serviert (n. V.)  
Tagespreis

## I Secondi

Rinderfilet im Glas mit Spargel und italienischen Aromen	€ 26,00
Milanese Originale – Paniertes Kalbsschnitzel	€ 20,00
Lammrücken auf Tomaten-Confit	€ 23,00
Drei Zubereitungen vom Stubenküken: Stubenküken Saltimbocca, alla Diavola und die Keule im Gavi di Gavi geschmort	€ 18,00
Weißer Heilbutt mit Thymian auf Vongole veraci und weißen Mini-Bohnen	€ 22,00
Thunfisch im Pistazienmantel auf Orangensauce und frischem grünen Pfeffer	€ 20,00
Tournedos vom Loup de Mer auf einer Reduktion von Barbera Superiore mit Püree von Karotten und Amalfi Zitronen	€ 23,00

## Alla Griglia

Kalbskotelett	€ 25,00
Entrecôte vom U. S. Beef	€ 25,00
Filet vom Fassona Rind	€ 42,00
Pulpo	€ 18,00
Dorade oder Loup de Mer im Ganzen gegrillt	€ 21,00

Alle Hauptgänge werden mit unseren „Patate del Nonno“ oder  
Kräutersalat serviert.

## Contorni

Kartoffelpüree	€ 3,50
Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel	€ 6,00
Spinat mit Butter und Parmesan	€ 3,50
Keniabohnen mit Speck	€ 3,50
Fenchel-Orangen-Salat	€ 3,50
Gegrilltes Gemüse	€ 3,50
Gratinierte Tomaten	€ 3,50

## Dolci

Tris von hausgemachten Sorbets	€ 9,00
Gnocchi aus gesüßtem Ricotta auf Kirsch-Kompott	€ 9,00
Capuccino Parfait mit Mandel-Espuma	€ 9,00
Erdbeer-Tiramisú im Glas	€ 9,00
Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenherz und hausgemachtem Minzeis	€ 9,00