

DaCaio

RESTAURANT+BAR

Insalate Salate

Rucola Salat mit Pinienkernen
und Parmesan ^{e, i, g, h}
€ 12,00

Kleiner gemischter Salat ^{i, g}
€ 7,50

Gurkensalat mit Crème Fraîche
und Zitrone ^{g, j}
€ 7,50

Le zuppe Suppen

Kartoffelcremesuppe mit
sautiertem Bärlauch, Nussbutter
und gebeiztem Eigelb
€ 12,00

Fischsuppe "DaCaio"
mit geröstetem Ciabatta ^{d, n, c, l}
€ 15,00

DaCaio Speciale

Spaghetti "del boss" mit Filetspitzen
und Chili-Sahnesauce ^{a, g, i, l}
€ 19,50

Im Parmesanlaib geschwenkte
Tagliatelle „DaCaio“ mit Trüffel ^{a, c, g}
€ 26,00

Tatar vom Rind (250 g)
am Tisch zubereitet ^{c, j}
€ 29,00

Am Tisch mit Vodka flambierte
Garnelen auf Salatbukett ^{l, n}
€ 25,00

Am Tisch flambierte Crêpe Suzette
mit Beeren ^{l, a, c, g}
€ 18,00

Contorni Beilagen

Rosmarinkartoffeln
€ 3,50

Pommes Frites
€ 5,50

Kartoffelpüree mit
schwarzem Trüffel ^g
€ 6,00

Wilder Brokkoli
€ 5,80

In Butter geschwenkter Spinat
mit Parmesan ^g
€ 5,50

Antipasti Vorspeisen

Tomaten-Bruschetta auf geröstetem italienischen Brot ^a
€ 9,00

Cremige Burrata mit marinierten Tomaten und Basilikum ^g
€ 16,00

Carpaccio vom Rind „Cipriani-Art“ mit Rucola
und Trüffelsauce ^{g, j, c}
€ 19,00

Antipasti "DaCaio"
Carpaccio, Vitello tonnato, Calamaretti, Scampi,
Prosciutto, Burrata ^{j, l, g, b, n}
€ 24,50

Calamaretti „aglio olio“ mit Petersilie und Zitrone ^{d, g, n}
€ 17,50

Vitello Tonnato ^{g, j, d}
€ 17,50

Tatar vom Saibling mit eingelegtem Kohlrabi,
Koriander, Limette und Banane
€ 19,00

I primi Pasta

Penne mit Walnuss-Rucola-Pesto
und gehobeltem Crottin ^{c, e, g, l}
€ 16,50

Spaghetti mit Garnelen
in Hummer-Zitronengrassauce ^{a, i, g, n, l}
€ 22,00

Cavatelli mit Salsiccia, Vino Bianco, Fenchel
und geschmolzenen Roma-Tomaten
€ 19,50

Safran-Risotto mit Burrata und Pinienkernen ^{g, l, c}
€ 19,50

Ricotta-Erbсен-Tortelloni mit Curry, Salbei
und gehobelten Champignons
€ 21,00

I secondi Hauptgänge

Zanderfilet mit Miso-Graupen-Risotto,
gebratenem grünen Spargel und Koji-beurre blanc
€ 36,00

Thunfisch Tataki mit Sesamgemüse,
Soyasauce und Mango ^{d, e, f, k, l}
€ 37,00

Lammkarree mit weißer Bohnen-Thymian-Crostata,
Romescosauce und Hirtenkäse
€ 38,00

Tagliata mit Rucola und Trüffelmayonnaise ^{c, l, j}
€ 33,00

Alla griglia Vom Grill

Dorade im Ganzen ^d
€ 28,00

Kalbskotelett
€ 36,00

Entrecôte vom Rind 300 g
€ 38,00

Filet vom Rind:

Ladies Cut 180 g. € 32,00
oder je 100 g. € 18,00

Alle Grillgerichte werden mit
Rosmarinkartoffeln oder Salat
serviert.

Il guazzetto Saucen

Trüffelmayo
€ 4,80

Kräuterbutter ^{g, j}
€ 2,00

Sauce béarnaise ^{c, g, l, j}
€ 3,50

Rotweinsauce ^{g, i, l}
€ 5,00

Dolci e formaggi Dessert und Käse

Bicchierini DaCaio ^{a, c, g, e}
(Schokomousse, Crème Brûlée,
Tiramisu und Panna Cotta)
€ 12,00

Crème Brûlée ^{c, g}
€ 9,00

Schokoladen-Olivenöl-Kuchen mit
Marzipaneis und Blaubeeren
€ 11,00

Erdbeerparfait mit Rhabarber,
Baiser und Estragon
€ 12,00

Tiramisu ^{c, g, h, l}
€ 8,50

Gelato
Erdbeere, Vanille, Schokolade ^g
pro Kugel
€ 4,00

Zitronensorbet
pro Kugel
€ 4,00

Käsevariation mit Feigensenf ^{a, g, j, h}
kleine Portion
€ 18,00
große Portion
€ 22,50

¹ Konservierungsstoffe, ² Antioxidationsmittel, ³ Süßungsmittel, ⁴ Farbstoffe, ⁵ geschwärzt
^a Glutenhaltiges Getreide, ^b Krebstiere, ^c Eier, ^d Fisch, ^e Erdnüsse, ^f Soja, ^g Milch & Laktose,
^h Schalenfrüchte, ⁱ Sellerie, ^j Senf, ^k Sesamsamen, ^l Schwefeldioxid & Sulfite, ^m Lupine, ⁿ Weichtiere