

DaCaio

Restaurant & Bar

Antipasti

Vorspeisen

Tomaten-Bruschetta auf geröstetem italienischen Brot	€ 6,00
Avocado-Gurken Gazpacho mit Garnele und Kopfsalat	€ 14,80
Cremige Burrata mit Tomatensalat und Basilikum	€ 14,50
Panzerotti fritti mit Ziegenfrischkäse von Catherine André und Salat von marinierten Artischocken	€ 16,50
Vitello tonnato	€ 17,00
Carpaccio vom Rind „Classico“ Parmigiano Reggiano	€ 16,50
Carpaccio vom Rind „Cipriani-Art“ mit Rucola und Trüffelsauce	€ 17,50
Sashimi vom Saibling (Ike Jime) mit Miso, Spargelsalat und Radieschen	€ 18,50
Antipasti „Misto Classico“ Carpaccio, Vitello tonnato, Calamaretti, Prosciutto, Burrata	€ 24,00

Alla griglia

Vom Grill

Ganze Dorade	€ 23,50
Kalbskotelett	€ 28,00
Entrecôte vom Heiderind	300 g. € 32,00
Filet vom Heiderind	250 g. € 34,00
Ladies Cut: Filet vom Heiderind	180 g. € 26,00
add-on – Surf 'n' Turf Gegrillte Black Tiger Prawn	Stück € 10,00

Alle Grillgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln oder Salat serviert.

I primi

Pasta

Spaghetti „Aglio Olio“	€ 12,50
Fusilli Gigante mit Zucchini, gerösteten Walnüssen und geräuchertem Scamorza	€ 16,50
Gnocchi di patate alla piemontese	€ 14,00
Spaghetti mit Garnelen und Hummer-Zitronengras Sauce	€ 17,50
Risotto Venere mit Meeresfrüchten, fermentierten Tomaten, frischer Petersilie und Red Dhofar	€ 18,00
Risotto al Parmigiano mit sautierten Pilzen	€ 16,00
Ricotta-Ravioli mit Salz-Zitrone, brauner Pinienkern-Butter und Artischocken	€ 16,80

Le zuppe

Suppen

Minestrone di Verdura mit Oliven	€ 12,00
Unsere Fischsuppe „Caciucco Art“ mit Crostini und Aioli	€ 16,00

I secondi

Hauptgänge

Filet vom Loup de mer mit Fregola Sarda, Paprika und Dill-Öl	€ 26,50
Thunfisch Tataki mit jungem Spinatsalat, Sesam-Crumble und Süßkartoffelpüree	€ 28,00
Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Kartoffel-Kohlrabi Gratin und karamellisierten Perlzwiebeln	€ 24,50
Kalb alla milanese mit Gurkensalat	€ 23,50
Tagliata mit Rucola und Trüffelmayonnaise	€ 26,00

Speciale

Im Parmesanlaib geschwenkte Tagliatelle „DaCaio“ mit Sommertrüffel	€ 22,50
Spaghetti „del boss“ mit Filetspitzen und Chili-Sahnesauce	€ 18,00
Mit Vodka am Tisch flambierte Garnelen auf Salatbukett	€ 22,00
Tatar vom Rind am Tisch zubereitet	€ 25,00
Filetspitzen in Mascarponesauce	€ 22,00

Contorni

Beilagen

Rosmarinkartoffeln	€ 3,50
Süßkartoffel-Pommes	€ 5,50
Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel	€ 6,00
Wilder Brokkoli	€ 4,80
Glacierte Karotten	€ 4,50
In Butter geschwenkter Spinat mit Parmesan	€ 4,80
Gemischter Salat	€ 4,50
Kräuterbutter	€ 1,50
Sauce béarnaise oder Rotweinsauce	€ 3,50

Dolci e formaggi

Dessert und Käse

Biccherini DaCaio (Schokomousse, Crème brûlée, Tiramisù und Panna Cotta)	€ 10,00
Variation von der Schokolade mit Himbeer-Rosmarin Eis	€ 10,00
Beerentarte mit Frozen-Joghurt, Szechuan-Honey Crumble und Basilikum	€ 9,00
Tiramisù	€ 8,50
Gelato	pro Kugel € 3,00
Zitronensorbet	pro Kugel € 3,00
Am Tisch flambierte Crêpes Suzette mit Beeren	€ 13,00
Käsevariation mit Feigen- und Orangensenf	kleine Portion € 14,00 große Portion € 19,00

Gerne können Sie sich bei Fragen bezüglich der Allergene und der Zusatzstoffe an unsere Kollegen wenden.