

# DaCaio

RESTAURANT + BAR

## Insalate Salate

Rucola Salat mit Pinienkernen  
und Parmesan <sup>e, i, g, h</sup>  
€ 12,00

Kleiner gemischter Salat <sup>i, g</sup>  
€ 7,50

Rote-Bete-Salat mit Apfel,  
Koriander und Senfkorn  
€ 7,50

## Le zuppe Suppen

Pilz-Consommé mit Crespelle  
und Schnittlauch  
€ 12,00

Fischsuppe "DaCaio"  
mit geröstetem Ciabatta <sup>d, n, c, l</sup>  
€ 15,00

## DaCaio Speciale

Spaghetti "del boss" mit Filetspitzen  
und Chili-Sahnesauce <sup>a, g, i, l</sup>  
€ 19,50

Im Parmesanlaib geschwenkte  
Tagliatelle „DaCaio“ mit Trüffel <sup>a, c, g</sup>  
€ 26,00

Tatar vom Rind (250 g)  
am Tisch zubereitet <sup>c, j</sup>  
€ 29,00

Am Tisch mit Vodka flambierte  
Garnelen auf Salatbukett <sup>l, n</sup>  
€ 25,00

Am Tisch flambierte Crêpe Suzette  
mit Beeren <sup>l, a, c, g</sup>  
€ 18,00

## Contorni Beilagen

Rosmarinkartoffeln  
€ 3,50

Pommes Frites  
€ 5,50

Kartoffelpüree mit  
schwarzem Trüffel <sup>g</sup>  
€ 6,00

Wilder Brokkoli  
€ 5,80

In Butter geschwenkter Spinat  
mit Parmesan <sup>g</sup>  
€ 5,50

## Antipasti Vorspeisen

Tomaten-Bruschetta auf geröstetem italienischen Brot <sup>a</sup>  
€ 9,00

Cremige Burrata mit marinierten Tomaten und Basilikum <sup>g</sup>  
€ 16,00

Carpaccio vom Rind „Cipriani-Art“ mit Rucola  
und Trüffelsauce <sup>g, j, c</sup>  
€ 19,00

Antipasti "DaCaio"  
Carpaccio, Vitello tonnato, Pulpo, Scampi,  
Prosciutto, Burrata <sup>i, l, g, b, n</sup>  
€ 25,50

Gegrillter Pulpo mit Mojo verde,  
Römersalat und weißer Polenta  
€ 18,50

Vitello Tonnato <sup>g, j, d</sup>  
€ 18,50

Ziegenkäse und Sellerie aus dem Ofen mit Ahornsirup,  
Petersilienöl und Walnüssen  
€ 19,50

## I primi Pasta

Gnocchetti mit Miesmuscheln, frischen Kräutern  
und pikanter Ndjua Sauce  
€ 18,00

Spaghetti mit Garnelen  
in Hummer-Zitronengrassauce <sup>a, i, g, n, l</sup>  
€ 23,00

In brauner Butter geschwenkte Spinat-Ravioli  
mit geräuchertem Scarmorza  
€ 19,50

Kürbisrisotto mit Lardo, Salbei und Amarettini  
€ 21,00

Rigatoni mit Walnuss-Pesto, Rucola  
und gehobeltem Parmesan  
€ 16,50

## I secondi Hauptgänge

Thunfischtataki mit Sesam, Avocado-creme, eingelegtem  
Ingwer, Radieschen und Ponzu Sauce  
€ 34,00

Filet vom Weißen Heilbutt mit Spitzkohl, Rote-Bete-Chutney  
und Nussbutter beurre blanc  
€ 36,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Sesam-Möhren,  
Naan und Zwetschgen  
€ 34,00

Brasato vom Rind mit Trüffel, Schmorzwiebel und Bohnen  
€ 31,00

## Alla griglia Vom Grill

Dorade im Ganzen <sup>d</sup>  
€ 29,50

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 <sup>g, j</sup>  
€ 2,00

Sauce béarnaise <sup>c, g, l, j</sup>  
€ 3,50

Rotweinsauce <sup>g, i, l</sup>  
€ 5,00

## Dolci e formaggi Dessert und Käse

Bicchierini DaCaio <sup>a, c, g, e</sup>  
(Schokomousse, Crème Brûlée,  
Tiramisu und Panna Cotta)  
€ 12,00

Crème Brûlée <sup>c, g</sup>  
€ 9,00

Weißer Schokoladenmousse mit  
Crumble, Quittenragout, Safran  
und Karamelleis  
€ 12,00

Cheesecake mit Blaubeeren  
und Zitronensorbet  
€ 12,00

Tiramisu <sup>c, g, h, l</sup>  
€ 9,00

Gelato  
Erdbeere, Vanille, Schokolade <sup>g</sup>  
pro Kugel  
€ 5,00

Zitronensorbet  
pro Kugel  
€ 5,00

Käsevariation mit Feigensenf <sup>a, g, j, h</sup>  
kleine Portion  
€ 18,00  
große Portion  
€ 22,50