

# DaCaio

RESTAURANT+BAR

## Insalate

### Salate

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

Kleiner gemischter Salat <sup>i, g</sup>  
€ 6,00

Gurkensalat mit Crème Fraîche  
und Zitrone <sup>g, j</sup>  
€ 6,00

## Le zuppe

### Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe mit Curry  
und gebratener Jacobsmuschel <sup>n, d, g, l, i</sup>  
€ 13,00

Fischsuppe "DaCaio"  
mit geröstetem Ciabatta <sup>d, n, c, l</sup>  
€ 14,00

## 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>  
€ 24,00

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>  
€ 16,00

## 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, Calamaretti, Scampi,  
Prosciutto, Burrata <sup>j, l, g, b, n</sup>  
€ 24,00

Calamaretti „aglio olio“ mit Petersilie und Zitrone <sup>d, g, n</sup>  
€ 17,50

Vitello Tonnato <sup>g, j, d</sup>  
€ 17,50

## I primi

### Pasta

Penne mit Walnuss-Rucola-Pesto  
und gehobeltem Crottin <sup>c, e, g, l</sup>  
€ 16,00

Spaghetti mit Garnelen in Hummer-Zitronengrassauce <sup>a, i, g, n, l</sup>  
€ 21,00

Pappardelle mit Rehragout, Bitterschokolade  
und krossem Speck  
€ 19,50

Safran-Risotto mit Burrata und Pinienkernen <sup>g, l, c</sup>  
€ 17,50

Ravioli vom Kalb Ossobuco mit Zitrone Salbeibutter,  
schwarzer Pfeffer und Zwiebelcreme  
€ 21,00

## I secondi

### Hauptgänge

Kabeljaufilet mit Topinambur-Risotto,  
Haselnuss-Beurreblanc und Spinat <sup>d, e, g, l</sup>  
€ 32,00

Thunfisch Tataki mit Sesamgemüse,  
Soyasauce und Mango <sup>d, e, f, k, l</sup>  
€ 37,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Rosenkohlblättern,  
Rote-Bete-Apfelchutney und Macaire-Kartoffeln <sup>a, c, l</sup>  
€ 36,00

Tagliata mit Rucola und Trüffelmayonnaise <sup>c, l, j</sup>  
€ 31,00

## Alla griglia

### Vom Grill

Dorade im Ganzen <sup>d</sup>  
€ 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

### Soßen

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

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

Tiramisu <sup>c, g, h, l</sup>  
€ 8,50

Gelato  
Erdbeere, Vanille, Schokolade <sup>g</sup>  
pro Kugel  
€ 3,50

Zitronensorbet  
pro Kugel  
€ 3,50

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

1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Farbstoffe, 5 geschwärzt  
a Glutenthaltiges 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