

DaCaio

RESTAURANT + BAR

Insalate Salate

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

Kleiner gemischter Salat ^{i, g}
€ 6,00

Gurkensalat mit Crème Fraîche
und Zitrone ^{g, j}
€ 6,00

Le zuppe Suppe

Kürbis-Apfelsuppe mit Ingwer und
gerösteten Kürbiskernen
€ 11,00

Fischsuppe "DaCaio"
mit geröstetem Ciabatta
€ 14,00

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}
€ 23,50

Kalb alla milanese mit Pommes Frites
€ 28,00

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 ^g
€ 9,00

Cremige Burrata mit marinierten Tomaten und Basilikum ^l
€ 14,50

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

Rote-Beete Tatar mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Creme Fraîche und Purple Curry
€ 17,50

Tatar vom Rind ^{c, j} (250 g.)
€ 25,00

Vitello Tonnato
€ 17,50

I primi Pasta

Rigatoni all'arrabiata ^{a, g, l}
€ 14,50

Spaghetti mit Garnelen in Hummer-Zitronengrassauce
€ 19,50

Pappardelle mit Rehragout, knusprigem Speck und Oregano
€ 18,50

Safran-Risotto mit confiertem Saibling und gegrillter Zucchini
€ 18,00

Kürbis-Ravioli mit Senfrüchten, Ricotta und Salbeibutter
€ 17,00

I secondi Hauptgänge

Kabeljaufilet mit Topinambur-Risotto,
Haselnuss-Beurreblanc und Spinat
€ 29,00

Gegrillter Pulpo mit Peperonata, Rosmarinöl
und Pimentón de la Vera
€ 34,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Selleriepüree, Schwarzwurzel,
cru de cacao und Cranberry
€ 32,00

Tagliata mit Rucola und Trüffelmayonnaise
€ 30,00

Alla griglia Vom Grill

Dorade im Ganzen
€ 26,50

Kalbskotelett
€ 34,00

Entrecôte vom Rind 300 g.
€ 36,00

Filet vom Rind:

Ladies Cut 180 g. € 28,00
oder je 100 g. € 16,00

Alle Grillgerichte werden mit
Rosmarinkartoffeln oder Salat
serviert.

Il guazzetto Soßen

Trüffelmayo
€ 4,80

Kräuterbutter ^{g, j}
€ 1,80

Sauce béarnaise ^{c, g, l, j}
€ 3,50

Rotweinsauce ^{g, i, l}
€ 5,00

Dolci e formaggi Dessert und Käse

Bicchierini
€ 10,00

Crème Brûlée
€ 9,00

Weißer Schokoladen-Ganache mit
Portwein-Zwetschgen, Rum Sago und
Kardamom-Hafer-Crumble
€ 12,00

Tiramisù ^{c, g, h, l}
€ 8,50

Gelato
Erdbeere, Vanille, Schokolade
pro Kugel
€ 3,00

Zitronensorbet
pro Kugel
€ 3,00

Käsevariation mit Feigensenf
kleine Portion
€ 16,00
große Portion
€ 19,00