

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

Erbsenschaumsuppe mit
grünem Apfel, Olivenöl und
Zitronenthymian ^{i, l, g}
€ 11,00

Fischsuppe "DaCaio"
mit geröstetem Ciabatta ^{d, n, c, l}
€ 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}
€ 24,00

Tatar vom Rind (250 g.)
am Tisch zubereitet ^{c, j}
€ 28,00

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

Am Tisch flambierte Crêpes Suzette
mit Beeren ^{l, a, c, g, l}
€ 16,00

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

DaCaio

RESTAURANT + BAR

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

Gegrillter grüner Spargel mit Ziegenkäse
und Romescosauce ^a
€ 17,50

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

Vitello Tonnato ^{g, j, d}
€ 17,50

I primi

Pasta

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

Spaghetti mit Garnelen in Hummer-Zitronengrassauce ^{a, i, g, n, l}
€ 19,50

Risotto mit Salzzitrone, Spargel, gebackenem Ricotta und
schwarzem Pfeffer ^{g, l}
€ 17,00

Kartoffel-Oliven Ravioli mit jungem Spinat
und Sardellencreme ^{a, g, n, c}
€ 19,50

Brunnenkresse-Gnocchi mit Frühlingslauch,
jungen Erbsen und Morcheln ^{a, c, g, l}
€ 17,00

I secondi

Hauptgänge

Filet vom Saibling auf jungem Kohlrabi, mit Joghurt,
Zitronenverbene, Shitake und Pinienkernen ^{d, g}
€ 32,00

Gegrillter Pulpo mit Kartoffel-Limettenstampf, Creme fraîche,
Rosmarin-Olivenöl und Pimentos de Padrón ^{n, g}
€ 34,00

Maispoureladenbrust mit Artischocken „alla carbonara“ ^{i, c, l}
€ 30,00

Tagliata mit Rucola und Trüffelmayonnaise ^{c, l, j}
€ 31,00

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. € 29,00
oder je 100 g. € 17,00

Alle Grillgerichte werden mit
Rosmarinkartoffeln oder Salat
serviert.

Il guazzetto

Soßen

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

Rhabarber-Apfel-Tarte mit
Rhabarbersorbet ^a
€ 10,00

Tiramisù ^{c, g, h, l}
€ 8,50

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

Zitronensorbet
pro Kugel
€ 3,00

Käsevariation mit Feigensenf ^{a, g, j, h}
kleine Portion
€ 17,00
große Portion
€ 21,00