

DaCaio

Restaurant & Bar

Antipasti

Vorspeisen

Tomaten-Bruschetta auf geröstetem italienischen Brot	€ 6,00
Calamaretti al vino bianco	€ 16,50
Cremige Burrata mit Tomatensalat und Basilikum	€ 14,50
Gebackener Ziegenkäse von Catherine André, mit Petersiliensalat, Salzmandeln und Aprikosen Chutney	€ 16,50
Vitello tonnato	€ 17,00
Carpaccio vom Rind „Classico“ Parmigiano Reggiano	€ 17,50
Carpaccio vom Rind „Cipriani-Art“ mit Rucola und Trüffelsauce	€ 18,50
Sashimi vom Thunfisch mit Orangen, Basilikum und Piment d'Espelette	€ 16,00
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

Alle Grillgerichte werden mit
Rosmarinkartoffeln oder Salat serviert.

I primi

Pasta

Spaghetti „Aglio Olio“	€ 12,50
Spaghetti „al vino bianco“ mit Miesmuscheln	€ 14,80
Fusilli Gigante mit Walnusspesto, Zucchini und Pecorino	€ 16,50
Gnocchi di patata alla piemontese	€ 14,00
Spaghetti mit Garnelen und Hummer-Zitronengras Sauce	€ 17,50
Safranrisotto mit Lachs	€ 17,50
Risotto al Parmigiano mit Pilzen	€ 16,00
Ravioli vom Kalbs-Ossobuco mit Rosmarin und Parmesan	€ 18,50

Le zuppe

Suppen

Rinder Consommé mit Ricotta-Spinat Tortellini	€ 9,50
Unsere Fischsuppe „Caciucco Art“ mit Crostini und Aioli	€ 16,00

I secondi

Hauptgänge

Sautierte Pilze mit Salbei und Curry	€ 18,00
In Oliven-Zitronenöl gebratenes Kabeljaufilet mit geschmolzenen Kirschtomaten und Basilikum	€ 26,00
Thunfischfilet „rare“ mit Pistazien, Orangensauce und gegrilltem grünen Spargel	€ 28,00
Saltimbocca von der Perlhuhnbrust mit Polenta und wildem Brokkoli	€ 22,50
Kalb alla milanese mit Gurkensalat	€ 23,50
Tagliata mit Rucola und Trüffelmayonnaise	€ 26,00

Speciale

Im Parmesanlaib geschwenkte Tagliatelle „DaCaio“ mit schwarzem Wintertrüffel	€ 26,50
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
Schokoladenvariation mit Passionsfrucht-Eis	€ 10,00
Topfenknödel mit Feigensauce und Vanille-Eis	€ 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.