

# DaCaio

RESTAURANT+BAR

## Insalate Salate

Rucola Salat mit Pinienkernen  
und Parmesan  
€ 12,00

Kleiner gemischter Salat  
€ 7,50

Gurkensalat mit Crème fraîche,  
Senfkorn und Oxalis  
€ 7,50

## Le zuppe Suppen

Parmesanschaumsuppe  
mit Grappa und Croûtons  
€ 12,50

Fischsuppe "DaCaio"  
mit geröstetem Ciabatta  
€ 15,00

## DaCaio Speciale

Spaghetti "del boss" mit Filetspitzen,  
Champignons und Chili-Sahnesauce  
€ 22,50

Im Parmesanlaib geschwenkte  
Tagliatelle "DaCaio" mit Trüffel  
€ 26,00

Tatar vom Rind (250 g)  
am Tisch zubereitet  
€ 29,00

Am Tisch mit Vodka flambierte  
Garnelen auf Salatbukett  
€ 25,00

Am Tisch flambierte Crêpe  
Suzette mit Beeren  
€ 18,00

## Contorni Beilagen

Rosmarinkartoffeln  
€ 4,50

Pommes Frites  
€ 7,00

Kartoffelpüree mit  
schwarzem Trüffel  
€ 7,00

Wilder Brokkoli  
€ 5,80

In Butter geschwenkter Spinat  
mit Parmesan  
€ 5,50

## Antipasti Vorspeisen

Tomaten-Bruschetta auf geröstetem italienischen Brot  
€ 9,00

Cremige Burrata mit marinierten Tomaten und Basilikum  
€ 16,00

Carpaccio vom Rind „Cipriani-Art“ mit Rucola  
und Trüffelsauce  
€ 19,50

Antipasti "DaCaio"  
Carpaccio, Vitello tonnato, Pulpo, Scampi,  
Prosciutto, Burrata  
€ 25,50

Römersalatherz mit Ziegenkäse  
und grünem Spargel  
€ 19,50

Vitello Tonnato  
€ 18,50

Pescaccio vom Pulpo mit Erbsenmayonnaise, Limette,  
gebackenem Kalmar und Korianderöl  
€ 21,00

## I primi Pasta

Penne all'arrabbiata mit cremiger Burrata  
€ 17,50

Spaghetti mit Garnelen in Hummer-Zitronengras-Sauce  
€ 23,00

Cavatelli mit Salsiccia, Fenchelsaat und Tomate  
€ 21,00

Risotto mit Spargel  
und 48 Stunden gegarter Short Rib  
€ 24,50

Brennnessel-Gnocchi in brauner Butter,  
Pinienkernen und Ziegenfrischkäse  
€ 19,50

Agnolotti mit geräuchertem Ricotta,  
jungen Erbsen und Morcheln  
€ 22,50

## I secondi Hauptgänge

Kurzgebratenes Thunfischfilet mit Pistazien, Tatar von  
geschmorten Tomaten, Aubergine und Tomaten-Anis-Beurre Blanc  
€ 37,00

Filet vom Saibling mit jungem Kohlrabi,  
gepickelten Radieschen und Zitronen-Liebstockelsauce  
€ 34,00

Rosa gebratenes Lammcarré mit Kartoffelgratin, karamellisierten  
Roscoffzwiebeln, Römersalatherzen und Bärlauch-Salsa-Verde  
€ 38,00

Tagliata vom Rind mit Rucola und Trüffelmayonnaise  
€ 33,00

## Alla griglia Vom Grill

Dorado im Ganzen  
€ 29,50

Kalbskotelett  
€ 36,00

Entrecôte vom Rind 300 g  
€ 39,50

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  
€ 2,00

Sauce béarnaise  
€ 3,50

Rotweinsauce  
€ 5,00

## Dolci e formaggi Dessert und Käse

Bicchierini DaCaio  
(Schokomousse, Crème Brûlée,  
Tiramisu und Panna Cotta)  
€ 12,00

Crème Brûlée  
€ 9,00

Rhabarber mit Nussgranola,  
gebrannte italienische Meringues  
und Sorbet  
€ 12,50

Cheesecake mit rosa Grapefruit  
und Campari-Sorbet  
€ 14,50

Tiramisu  
€ 10,00

Gelato  
Erdbeere, Vanille, Schokolade  
pro Kugel  
€ 5,00

Zitronensorbet  
pro Kugel  
€ 5,00

Käsevariation mit Feigensenf  
kleine Portion  
€ 18,00  
große Portion  
€ 22,50