

CHAMPAGNER

- Le Mesnil Blanc de Blancs Brut Grand Cru 0,1l ... 9.8 0,75l ... 69
Perrier Jouet Grand Brut 0,1l ... 13.5 0,75l ... 89
Pascal Doquet Rosé BIO Premier Cru 0,1l ... 12.5 0,75l ... 85
Perrier Jouet Blason Rosé 0,1l ... 17 0,75l ... 129

ENTRÉES-ANTIPASTI

Food à la minute serviert sobald zubereitet

- Oliven, geröstete Mandeln, Parmegiano vecchio ... 8
Gazpacho, Crostini, Zitrusöl ... 7
Hummus, Falafel, Joghurt-Minz Raita ... 9
Apulische Burrata, Tarocco Orangen, sizilianische Tomaten ... 11
Romanasalat, weisse Vinaigrette, Schnittlauch, Radieschen ... 7
Vitello Tonnato, Kapern ... 12
»Salade Nicoise à la Rocca Riviera«, kurz gegrillter Thunfisch...15
½ kg Scampi vom Holzkohle-Grill, Fenchel, Zitrone, Peperoncini ... 29
Trüffel-Flammkuchen, Ricotta, Rucola ... 18
Frittierte Artischocke & gefüllte Zucchiniblüte, Quinoa-Taboulé ... 13
»Fritto Misto al Mare« frittierte Fische, Shrimps & Calamari, Aioli...13

CARPACCIO & CHARCUTERIE

- Toskanischer Montalcino Prosciutto Crudo, Grissini ... 9/15
Rinderfilet »Cipriani«, Zitrone, Parmesan - Mayonnaise...16
Oktopus - Carpaccio, Piquillo - Paprika, Avocado ... 14
Thunfisch - Carpaccio, Cilantro, Mandelöl ... 18
Bœuf Tartare méditerranée, Röstbrot ... 16/28

PASTA

- Tagliatelle »al Ragù Bolognese« **piccolo** ... 9 **grande** ... 15
Paccheri al Pescatore Krustentiere, Fisch **piccolo** ... 12 **grande** ... 18
Linguini Vongole, Venusmuscheln **piccolo** ... 11 **grande** ... 17
Tagliatelle al Pomodoro, Basilikum **piccolo** ... 9 **grande** ... 15
Risotto »alla Rocca Riviera« **piccolo** ... 12 **grande** ... 18

Unsere Speisen können Allergene und Kreuzkombinationen enthalten. Bitte sprechen Sie den Service an!

- FRISCH VOM MARKT -

FISCH & KRUSTENTIERE FINDEN SIE
AUF UNSERER TAGESKARTE

VIANDE/CARNE VOM HOLZKOHLEGRILL

- Charolais - Filet gratiniert mit »Cafe de Paris«, »Ladies Cut« 200g ... 32 · »Original Cut« 300g ... 42
Limousin - Filet, Frankreich, »Ladies Cut« 200g ... 38 · »Original Cut« 300g ... 49
Charolais Rib Eye, Frankreich, »Ladies Cut« 250g ... 27 · »Original Cut« 350g ... 38
Limousin »Côte de Veau« Kalbskotelette 400g, gegrillter Trevisiano Radicchio ... 39
»Poulet Rôti« halbes Bauernhuhn zerlegt, Ofengemüse, Zitrone, Kräuter, Oliven ... 18
Lammkotelettes ... 19

AB 2 PERSONEN

- Loup de Mer in der Salz-Brotkruste ... 79
Seezunge »à la Meunière«, Kapern, Zitrone ... 75
»Chianina« Bistecca Fiorentina, Toskana 1,2 kg ... 129
»Chateaubriand«, Charolais, Frankreich 600 gr ... 89 · 1kg ... 149

LÉGUMES/VERDURA

- »Cocotte de légumes« Saisongemüse ... 6
Pimentos de Padron ... 6
Artischocken »à la Barigoule« ... 6
Ratatouille ... 5

CONTORNI

- »Purée Maison«, Kartoffelpüree ... 4
»Panisses Dorée« Kichererbsenkroketten, Kräuterquark ... 6
Pommes Frites ... 4.5
Gratin Dauphinois ... 5

SAUCEN

- Salsa Verde ... 3
Béarnaise ... 4
»Jus au Poivre« vom Kalb, frische Pfeffertrauben ... 5

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%