



Enoteca . Bar . Ristorante
IL CAVALLUCCIO

M E N U

ANTIPASTO

TARTARE DI MANZO

TATAR VOM RIND | KNOCHENMARK-MAYONNAISE | KAPERN | GEHOBELTES EIGELB

BEEF TARTARE | BONE MARROW MAYONNAISE | CAPERS | GRATED EGG YOLK

BCEFGHO

€ 28

VITELLO TONNATO

KALBSRÜCKEN | THUNFISCHCRÈME | FRISEE | KAPERN

VEAL LOIN | TUNA CREAM | FRISÉE | CAPERS

CDGLO

€ 26

CAVALLUCCIO INSALATA CAPRESE

BURRATA | GETROCKNETE TOMATEN | BASILIKUM-GEL | GEEISTE TOMATEN

BURRATA | SUN-DRIED TOMATOES | BASIL GEL | ICED TOMATOES

GHLO

€ 19

INSALATA DI POLPO

OKTOPUSSALAT | OLIVEN | KARTOFFELN | KAPERN | TOMATEN

OCTOPUS SALAD | OLIVES | POTATOES | CAPERS | TOMATOES

BCDGHLO

€ 24

INSALATA CAESER

SALATHERZEN | CHERRYTOMATEN | CROUTONS | PARMESAN

HEARTS OF LETTUCE | CHERRY TOMATOES | CROUTONS | PARMESAN

CDGLO

MIT GARNELEN | WITH PRAWNS

€ 25

MIT HÜHNERBRUST | WITH CHICKEN BREAST

€ 23

ZUPPA DI PESCE "IL CAVALLUCCIO"

FISCHSUPPE | FREGOLA SARDA | GREMOLATA

FISH SOUP IL CAVALLUCCIO STYLE | FREGOLA SARDA PASTA | GREMOLATA

ABDGLMO

€ 15

GAZPACHO CHIARIFICATO

KLARE TOMATEN-GAZPACHO | HOLUNDERBLÜTE | ERDBEEREN | CROUTONS

CLARIFIED TOMATO GAZPACHO | ELDEFLOWER | STRAWBERRIES | CROUTONS

ALO

€ 10

COPERTO € 4

PASTA E RISOTTO

PAPPADELLE AL TARTUFO NERO
PAPPADELLE | TRÜFFELBUTTER | SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL
PAPPADELLE PASTA | TRUFFLE BUTTER | BLACK SUMMER TRUFFLE
ACGLO
€ 28

RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO E SALSICCIA
WALDPILZ-RISOTTO | SALSICCIA | WALDPILZE
WILD MUSHROOMS RISOTTO | ITALIAN SAUSAGE | WILD MUSHROOMS
GLHO
€ 24

RIGATONI ALL' ARRABBIATA CON GAMBERI
RIGATONI | GARNELEN | CHILI | KNOBLAUCH | TOMATEN
RIGATONI PASTA | PRAWNS | GARLIC | CHILI | TOMATOES
ABCGLO
€ 26

PAPPADELLE AL RAGÙ BOLOGNESE
PAPPADELLE | KALBS-RINDER-RAGOUT
PAPPADELLE BOLOGNESE STYLE | VEAL AND BEEF RAGOUT
ACGLO
€ 24

LINGUINE ALLE VONGOLE
LINGUINE | WEISSWEIN | KNOBLAUCH | PETERSILIE
LINGUINE PASTA | VENUS CLAMS | WHITE WINE | GARLIC | PARSLEY
ACGLOR
€ 34

PARMIGIANA
MELANZANI | TOMATEN | MOZZARELLA | PARMESAN
PARMIGIANA | EGGPLANT | TOMATOES | MOZZARELLA | PARMESAN
AGO
€ 18

GNOCCHI GAMBERI E ZUCCHINE
GNOCCHI | ZUCCHINI | GARNELEN
GNOCCHI | ZUCCHINI | PRAWNS
ACGLO
€ 24

PESCE E CARNE

POLPO ALLA GRIGLIA

GEGRILLTER OKTOPUS | GEGRILLTE SALATHERZEN | CHORIZO
ERBSEN-ESPUMA | ZUCKERSCHOTEN

GRILLED OCTOPUS | GRILLED LETTUCE HEARTS | CHORIZO | PEA ESPUMA | SUGAR SNAP PEAS

HFLMO

€ 32

SOGLIOLA INTERA

SEEZUNGE IM GANZEN | HUMMER-BISQUE-CASARECCE PASTA

WHOLE SOLE | CASARECCE PASTA | LOBSTER BISQUE

ABDGLMO

€ 58

FILETTO DI BRANZINO

WOLFSBARSCHFILET | ERBSENCREME | AROMATISIERTER LAUCH

SEA BASS FILLET | PEAR CREME | AROMATIC LEEK

BDGHLO

€ 36

PETTO DI GALLINA AL LIMONE

MAISHUHNBRUST | ZITRONE | KARTOFFELPÜREE | EIERSCHWAMMERL
ERBSENSCHOTTEN

CHICKEN BREAST | LEMON | MASHED POTATOES | CHANTERELLES | SNAP PEAS

GLMO

€ 32

FEGATO ALLA VENEZIANA

VENEZIANISCHE KALBSLEBER | KARTOFFELPÜREE | RÖSTZWIEBELN

VENETIAN-STYLE VEAL LIVER | MASHED POTATOES | CRISPY ONIONS

GOLH

€ 27

TAGLIATA DI MANZO

DRY AGED RIB EYE | RUCOLA | GRANA PADANO | TOMATEN | ROSMARINKARTOFFELN

DRY AGED RIB EYE STEAK | ROCKET SALAD | TOMATOES | GRANA PADANO | ROSEMARY POTATOES

GLMO

€ 48

CONTORNI/BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN | PÜREE | GRILLGEMÜSE

ROSEMARY POTATOES | MASHED POTATOES | GRILLED VEGETABLES

€ 5 / PORTION

RUCOLA-TOMATEN-GRANA PADANO | EIERSCHWAMMERL

ARUGULA-TOMATO-GRANA PADANO | CHANTERELLES

€ 9 / PORTION

IL DOLCE

TIRAMISÙ CLASSICO

MASCARPONE | SAVOIARDI | ESPRESSO | KAKAO

TIRAMISU | MASCARPONE | SAVOIARDI BISCUITS | ESPRESSO | CACAO

ACGHO

€ 11

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

MASCARPONE | PISTAZIENCREME | SAVOIARDI | ESPRESSO | KAKAO

TIRAMISU | PISTACHIO CREAM | MASCARPONE | SAVOIARDI BISCUITS | ESPRESSO | COCOA

ACGHO

€ 13

PANNA COTTA

HOLUNDER | ERDBEEREN | SCHOKOERDE

ELDERFLOWER | STRAWBERRIES | CRUNCHY CHOCOLATE

GHO

€ 14

CROSTATA AL LIMONE

ZITRONENTARTE | MERINGUE | MINZE

LEMON TART | MERINGUE | MINT

ABEGHO

€ 15

AFFOGATO AL CAFFÈ

AFFOGATO | VANILLA ICE CREAM | ESPRESSO

CG

€ 8

SORBETTO DI LIMONE

ZITRONEN-SORBET | CAVALLUCCIO PROSECCO BRUT

LEMON SHERBET | CAVALLUCCIO PROSECCO BRUT

O

€ 15

SELEZIONE DI FORMAGGI

ITALIENISCHE KÄSE | FEIGENSENF | NÜSSE

ITALIAN CHEESE SELECTION | FIG MUSTARD | NUTS

GHMO

€ 21

ALLERGEN INFORMATION

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften der EU-Lebensmittelverordnung (1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT ALLERGENS

The labeling of the 14 main allergens is carried out according to the legal regulations for food in the EU (1169/2011). In addition, there are other substances that can trigger food allergies or intolerances. Despite of the careful production of all our dishes and drinks, they may also include traces of other substances used in the production process of the kitchen and the bar.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
Information on allergens in accordance with the code recommendation

KURZBEZEICHNUNG	SHORT NAME	CODE
Glutenhaltiges Getreide	gluten-containing cereal	A
Krebstiere	crustaceans	B
Ei	egg	C
Fisch	fish	D
Erdnuss	peanut	E
Soja	soy	F
Milch oder Laktose	milk or lactose	G
Schalenfrüchte	nuts	H
Sellerie	celery	L
Senf	mustard	M
Sesam	sesame	N
Sulfite	sulfites	O
Lupinen	lupine	P
Weichtiere	molluscs	R