



Enoteca . Bar . Ristorante
IL CAVALLUCCIO

M E N Ü

ANTIPASTO

CARPACCIO DI MANZO - CIPRIANI CLASSICO
RINDERCARPACCIO | RUCOLA | GRANA | CIPRIANI-SAUCE
BEEF CARAPCCIO | ROCKET | GRANA PADANO | CIPRIANI SAUCE
BCEFGHO
€ 26

VITELLO TONNATO
KALBSRÜCKEN | THUNFISCHCRÈME | FRISEE | KAPERN
VEAL LOIN | TUNA CREAM | FRISÉE | CAPERS
CDGLO
€ 26

CAPRESE
BURRATA | GETROCKNETE TOMATEN | BASILIKUM-GEL | TOMATEN CREME
BURRATA | SUN-DRIED TOMATOES | BASIL GEL | TOMATOE CREAM
GHLO
€ 19

TARTARE DI TONNO
YELLOW FIN THUNFISCH | AVOCADOS | CARASAU-BROT
YELLOW FIN TUNA TARTARE | AVOCADO | CARASAU BREAD
ADFHLO
€ 27

CARPACCIO DI POLPO
OKTOPUS | OLIVENÖL | KAPERN | ZITRONENSAFT | GEGRILLTE ARTISCHOCKEN
OCTOPUS | OLIVE OIL | CAPERS | LEMON JUICE | GRILLED ARTICHOKE
BDLOR
€ 24

INSALATA CAESAR
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
ABDGLRO
€ 15

GAZPACHO CHIARIFICATO
KLARE TOMATEN-GAZPACHO | HOLUNDERBLÜTE | ERDBEEREN | CROUTONS
CLARIFIED TOMATO GAZPACHO | ELDEFLOWER | STRAWBERRIES | CROUTONS
ALO
€ 10

COPERTO € 4

PASTA E RISOTTO

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

RISOTTO AI FINFERLI CON ERBE AROMATICHE
EIERSCHWAMMERL-RISOTTO | KRÄUTER | PARMESAN
CHANTERELLE RISOTTO | HERBS | PARMESAN
GLHO
€ 24

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

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

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

RAVIOLI AGLI SPINACI
SPINAT-RAVIOLI | TOMATEN | BRAUNE BUTTER | PINIENKERNE
SPINACH RAVIOLI | TOMATOES | BROWN BUTTER | PINE NUTS
ACGLOHE
€ 21

PESCE E CARNE

POLPO ALLA GRIGLIA

GEGRILLTER OKTOPUS | CHORIZO | KARTOFFELPÜREE | RÖSTZWIEBELN

GRILLED OCTOPUS | CHORIZO | MASHED POTATOES | CRISPY ONIONS

HFGLMO

€ 32

SOGLIOLA CON PURÈ ALLE ERBE

SEEZUNGE | KRÄUTERPÜREE | GRILLGEMÜSE | KAPERNBUTTERSAUCE

SOLE | HERB PURÉ | GRILLED VEGETABLES | CAPER BUTTER SAUCE

ADGLMO

€ 58

FILETTO DI BRANZINO

WOLFSBARSCHFILET | ROSMARINKARTOFFELN | GRILLGEMÜSE

SEA BASS FILLET | ROSEMARY POTATOES | GRILLED VEGETABLES

DHLO

€ 36

TRANCIO DI TONNO

THUNFISCHSTEAK | ROSMARINKARTOFFELN | RUCOLA | GRANA | TOMATEN

TUNA STEAK | ROSEMARY POTATOES | ROCKET | GRANA | TOMATOES

DGHLO

€ 45

PETTO DI GALLINA AL LIMONE

MAISHUHNBRUST | ZITRONE | KARTOFFELPÜREE | EIERSCHWAMMERL ERBSENSCHOTTEN

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

GLMOH

€ 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 | PARMESANSAUCE | TOMATEN | ROSMARINKARTOFFELN

DRY AGED RIB EYE STEAK | ROCKET SALAD | TOMATOES | PARMESAN SAUCE | ROSEMARY POTATOES

GLHO

€ 48

CONTORNI / BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN | PÜREE | GRILLGEMÜSE | BLATTSPINAT

ROSEMARY POTATOES | MASHED POTATOES | GRILLED VEGETABLES | LEAF SPINACH

€ 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

PISTACHIO CREAM | MASCARPONE | SAVOIARDI BISCUITS | ESPRESSO | CACAO

ACGHO

€ 13

PANNA COTTA

HOLUNDER | ERDBEEREN | SCHOKOERDE

ELDERFLOWER | STRAWBERRIES | CRUNCHY CHOCOLATE

ACEGH

€ 13

CROSTATA AL LIMONE

ZITRONENTARTE | MERINGUE | MINZE

LEMON TART | MERINGUE | MINT

ACEGHO

€ 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