



ANTIPASTI

Wagyu-Carpaccio 24
Wagyu-Rind, Trüffelmajonnaise, Parmesan-Chips, frischer Trüffel

Oktopus auf Kichererbsencreme 23
Gebratener Oktopus mit knuspriger Kruste, Kichererbsencreme mit Thymian

Lachs-Tataki 22
Kurz gebratener Lachs, Ponzu, Gurkentatar

Thunfisch-Carpaccio 22
Dünn geschnittener roher Thunfisch, Sesam, Soja-Dressing, Ingwer, Frühlingszwiebel

Knusprige Parmigiana 19 VEG
Auberginen, San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Parmigiano Reggiano

Vitello Tonnato 20
Niedergegartes Kalbfleisch, Thunfisch-Sauce aus dem Siphon, Kapern, Rinderjus

Burrata alla Puttanesca 18 VEG
Burrata, warme Puttanesca-Sauce aus San-Marzano-Tomaten, Crostini

Pochiertes Ei & Pecorino-Spuma 22 VEG
Pochiertes Ei, luftige Pecorino-Spuma, schwarzer Trüffel

Jakobsmuschel 22
Gebratene Jakobsmuscheln, Beurre blanc, Kapern

Carpaccio Rote Bete & Avocado 19 VEGAN
Rote Bete, Avocado, Rucola, geröstete Pinienkerne

DOLCI

Tiramisù ai Cantuccini 14
Tiramisù mit Cantuccini & Vin Santo

Spanischer Cheesecake 11
Cremig, weicher Kern, Beerensauce

Schoko-Törtchen 12
Flüssiger Schokokern, Vanille-Eis

Panna Cotta Cappuccino 13
Kaffee-Panna-Cotta, Milchschaum, Kakaopulver



MITTAGSLUNCH

Mittagsmenü täglich wechselnd



ÖFFNUNGSZEITEN	
MO Ruhetag	DI-SA 11.30-14.30 & 18.30-22.30 SO 11.30-22.00 durchgehend warme Küche
VEG vegetarisch	VEGAN vegan

PRIMI

Spaghetti Puttanesca di Mare 21
Spaghetti, San-Marzano-Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern, Thunfisch

Spaghetti dreierlei Tomaten 18 VEGAN
Dreierlei confierte Kirschtomaten, Basilikum, natives Olivenöl

Tagliatelle al Ragù 22
Hausgemachte Bandnudeln, 8 Stunden geschmortes Rinderragù

Fettuccine Signature Lucullus 18 p.P.
Parmesan-Creme 36 Monate, Trüffelschinken, gratiniert — to share, ab 2 Pers.

Rigatoni all'Amatriciana 2.0 18
Guanciale, San-Marzano-Tomaten, Pecorino Romano, Peperoncino

Fusillone Pomodoro & Pesto 19 VEG
Kirschtomatensauce, Genueser Pesto, Pecorino-Wolke

Pappardelle mit Ochsenchwanz 22
Hausgemachte Pappardelle, geschmorter Ochsenchwanz, Fleischragù

SECONDI

Ossobuco alla Milanese 32
Geschmorter Ossobuco, Risotto alla Milanese mit Safran

Geschmorte Kalbsbacke 34
36 Stunden sous-vide, Kartoffelpüree, Amarone-Jus

Lammrückenfilet in Senf-Kräuterkruste 39
Lammrückenfilet in Senf-Kräuterkruste, eigener Fond, knusprige Polenta

Fisch des Tages 32-48
Täglich frischer Fisch, serviert mit seinen Beilagen