VORSPEISEN AUS DEM LAND

10	**Zucchiniblüten mit Ricotta-Käse und Carbonara-Soße**	**12,00 €**
20	**Black Angus Bresaola mit Rucola und Parmesan**	**15,00 €**
30	**Schinken und Büffelmozzarella**	**15,00 €**
40	**Schinken und Melone**	**15,00 €**
50	**Gebacken Ricotta käse mit Honig, Birnen und Walnüsse**	**13,00 €**
60	**Drei Arten von Bruschetta**	**12,00 €**
70	**Caprese mit Büffelmozzarella**	**13,00 €**
80	**Käse-und-Aufschnittplatte "Operart"** Mortadella mit Trüffel, Gegrillter Kochschinken, San Daniele Rohschinken, Corallina (Salami), "Black Angus" Trockenfleisch Bresaola, Käsesorten (5),	**25,00 €**
90	**Rindertatar mit getrockneten Kirschtomaten, Stracciatella-Käse und Kapern**	**25,00 €**
100	**Hausgemachtes Brot**	**2,00 €**

VORSPEISEN AUS DEM MEER

110	Meeresfrüchtesalat	15,00 €
120	Krake und Kartoffeln	17,00 €
130	Gebratener Stockfisch und Avocado-Soße	16,00 €
140	Sauté Miesmuscheln und Venusmuscheln	15,00 €
150	Hummer nach katalanischer Art	30,00 €
160	3 Mini-Tatar: Lachs, Thunfisch und Wolfsbarsch	35,00 €
170	Lachstatar mit Avocado und Mandeln	20,00 €

**gefrorenes Produkt*

PASTA GERICHTE AUS DEM LAND

180	**Bucatini mit Amatriciana-Soße**	**14,00 €**
190	**Tonnarelli pasta mit Carbonara-Soße**	**15,00 €**
200	**Tagliolini mit Pecorino-Käse, Pfeffer und Speck**	**15,00 €**
210	**Fettuccine mit Hackfleischsoße / Tomatensoße und Basilikum**	**15,00 €**
220	**Ravioli mit Ricotta-Käse und Spinat, mit Butter und Salbei / mit Tomatensoße und Basilikum**	**16,00 €**
230	**Lasagna**	**14,00 €**
240	**Tagliolini mit frischem Trüffel und Butter** 350 gr.	**28,00 €**

PASTA GERICHTE AUS DEM MEER

250	Fettuccine mit Meeresfrüchten	18,00 €
260	Risotto mit Meeresfrüchten	18,00 €
270	Tonnarelli mit Wolfsbarsch, Riesengarnelen* und Basilikumsoße	25,00 €
280	Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarg	19,00 €
290	Linguine mit Hummer	30,00 €
300	Linguine mit Seeigeln und Krebsen	25,00 €
310	Linguine mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Pachino Tomaten	18,00 €

**gefrorenes Produkt*

HAUPTGÄNGE AUS DEM LAND

320	**Fiorentina Steak** 100 Gramms	**7,00 €**
330	**Entrecôte** 100 Gramms	**7,00 €**
340	**Tomahawk Black Angus** 100 Gramms	**8,00 €**
350	**Rinderfilet mit grünem Pfeffer**	**32,00 €**
360	**Paniertes Schnitzel**	**25,00 €**
370	**Hähnchen Tagliata**	**16,00 €**
380	**Rindfleisch-Tagliata** 350 gr.	**28,00 €**
390	**Gegrillte Lammkoteletts**	**17,00 €**
400	**Gemischtes Fleisch vom Grill** Wurst, Hähnchen, Lamm, Rind	**33,00 €**

HAUPTGÄNGE AUS DEM MEER

410	**Gegrillte Riesengarnelen* mit Rucola, Öl und Zitrone**	**20,00 €**
420	**Gebratene Tintenfische und Garnelen***	**22,00 €**
430	**Fisch des Tages** auf Wunsch (gegrillt, gebacken oder in Kartoffelnkruste) 100 Gramms	**8,00 €**
440	**Doradenfilet in Kartoffel-Kruste**	**25,00 €**
450	**Wolfsbarschfilet in Kartoffel-Kruste**	**25,00 €**
460	**Angebratener Thunfisch mit Sesam mit Zucchini- Püree**	**23,00 €**
470	**Lachs mit Pistazien-Kruste** mit Fenchel und Orangen	**22,00 €**
480	**Gemischter Fisch vom Grill** Tintenfische*, Garnelen*, Scampi*, Stück Fisch	**36,00 €**

**gefrorenes Produkt*

BEILAGEN

490	**Angebratene Zichorie / mit saurer Soße**	**8,00 €**
500	**Angebratene Brokkoli / mit Sauer-Soße**	**8,00 €**
510	**Gegrilltes Gemüse**	**8,00 €**
520	**Saison Gemüse**	**8,00 €**
530	**Gebackene Kartoffeln/ Pommes**	**8,00 €**
540	**Gemischter Salat**	**6,00 €**

SALATTELLER

550	**Fusion Salat** Avocado, griechischer Joghurt, Tomaten, Möhren, Radieschen, Apfel-Essig	**9,00 €**
560	**Caesar Salad** Hähnchenbrust, Salat, Parmesan, Worcestershire Sauce, Weinessig, Zitronensaft, Eier	**10,00 €**
570	**Salat aus Fenchel, Orangen, Taggiasca-Oliven und Kapern**	**10,00 €**

DESSERTS UND OBST

580	Erdbeeren mit Sahne / mit Speiseeis	10,00 €
590	Zitronensorbett	7,00 €
600	Panna cotta	7,00 €
610	Crème caramel	7,00 €
620	Tiramisù	8,00 €
630	Schokotörtchen	10,00 €
640	Zitronen-Semifreddo	8,00 €
650	Törtchen mit Schokolade und Birnen (glutenfrei)	9,00 €
660	Törtchen mit Äpfeln und Mandeln (glutenfrei)	9,00 €
670	Obst, geschnitten	10,00 €
680	Vanille-Eis mit Kaffee Affogato / mit Whisky Affogato	10,00 €
690	Schokoladeneis Affogato mit Rum Zacapa 23 Jahre	15,00 €

BITTERLIKÖRE UND LIKÖRE

7,00 €

Fernet Branca - Braulio - Amaro Ulrich - Amaro Averna - Genziana - Disaronno Amaretto - Amaro Lucano - Pernod - Jefferson - Sambuca - Amaro Ramazzotti - Amaro Montenegro - Limoncello - Jagermeister- Amaro del Capo - Baileys - Vecchia Romagna

GETRÄNKE

700	**Coca Cola / Fanta / Sprite / Tonic Wasser**	**4,00 €**
710	**Mineral Wasser 75 cl.**	**4,00 €**
720	**Mineral Wasse "San Pellegrino" 75 cl.**	**5,00 €**
730	**Alkoholfreies Aperitif** San Bitter / Crodino	**6,00 €**
740	**Bier vom Fass (Moretti, Ichnusa, Messina)**	
	20 cl.	**4,00 €**
	40 cl.	**8,00 €**
	1 lt.	**18,00 €**

HEIßE GETRÄNKE

750	Kaffee	3,00 €
760	Ginseng Kaffee	4,00 €
770	Malzkaffee	4,00 €
780	Haselnusskaffee	4,00 €
790	Orange und Schokolade Kaffee	4,00 €
800	Kaffee-Shake	5,00 €
810	Koffeinfreier Kaffee	3,50 €
820	Doppelter Espresso	5,00 €
830	Kaffee mit Sahne	5,00 €
840	Amerikanischer Kaffee	4,00 €
850	Cappuccino	5,00 €
860	Koffeinfreier Cappuccino	6,50 €
870	Milchkaffee	6,00 €
880	Latte macchiato	4,50 €
890	Heiße Schokolade	6,00 €
900	Kräutertee / Heißer Tee / Eis Tee	5,00 €

COCKTAILS

910	**Cocktail OperArt** Rum, Batida, Mango, Maracuja, Limette	12,00 €
920	**Moscow Mule** Wodka, Limettensaft, Ginger beer	10,00 €
930	**Hugo** Prosecco, Soda, Holundersirup	10,00 €
940	**Aperol Spritz** Aperol, Prosecco, Soda	10,00 €
950	**Sex on the beach** Wodka, Peach Tree, Orangensaft, Cranberry	10,00 €
960	**Tequila Sunrise** Tequila, Orangensaft, Grenadine	10,00 €
970	**Cosmopolitan** Wodka, Triple sec, Limette juice, Cranberry	11,00 €
980	**Long Island Iced Tea** Wodka, Rum, Gin, Triple Sec, Sweet&Sour, Cola	11,00 €
990	**Daiquiri** Rum, Limette, Zucker	11,00 €
1000	**Margarita** Tequila, Triple Sec, Limettensaft	11,00 €
1010	**Pina Colada** Rum, Kokosbatida, Kokossirup, Ananassaft	11,00 €

1020 **Mojito** 10,00 €
Rum, Zucker, Limettensaft, Minze, Soda
(klassisch, Erdbeere, Pfirsich, Maracuja)

1030 **Caipirina** 10,00 €
Cachaça, Limette, Zucker, Minze, Soda
(klassisch, Erdbeere, Pfirsich, Maracuja)

1040 **Caipiroska** 10,00 €
Wodka, Limette, Zucker, Minze, Soda
(klassisch, Erdbeere, Pfirsich, Maracuja)

1050 **Espresso Martini** 11,00 €
Wodka, Kahlua, Kaffee, Zucker

1060 **Whiskey Sour** 10,00 €
Whiskey, Sweet&sour

1070 **Negroni** 10,00 €
Campari, Martini rot, Gin

1080 **Fruit Passion Sour** 12,00 €
Wodka, Maracuja, Sweet&sour

1090 **Old Fashioned** 10,00 €
Bourbon, Angostura, Zucker, Soda

1100 **Basil Smash** 12,00 €
Gin, Zucker, Limette, Basilikum

1110 **Bloody Mary** 12,00 €
Wodka, Tomatensaft, Limette,
Worchestershire, Tabasco, Salz, Pfeffer,
Sellerie

Allergene

1. Glutenhaltiges getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
2. Krebstiere und daraus gewonnene erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene erzeugnisse (einschließlich laktose)
8. Schalenfrüchte, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüssesowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2
13. Lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse