MENU

Bruschetta allegra | con pane pugliese Tomaten | Burrata | scharfe Salami | Taggiasca Oliven pomodori | burrata | salame piccante | olive taggiasche		€ 13
Pinsa Romana Frischkäse | Rohschinken | Rucola Crema di formaggio | prosciutto crudo | rucola		€ 13
Focaccia Mortadella Mortadella | Stracciatella | Pistazien Mortadella | stracciatella | pistacchi		€ 13
Crostini Fisch | Fleisch | vegetarisch pesce | carne | vegetariano	pro Stück | cad.	€ 2,8
Speck-Käseplatte | hausgemachte Mostarda | Brot Tagliere con speck e formaggio | mostarda fatta in casa | pane		€ 17
Rindstatar klassisch | Butter | Bauernbrot Tartare di manzo classico | burro |pane contadino	110 g. 160 g.	€ 18 € 25
Carpaccio vom Schwertfisch | Fenchel | Mandarinen| Walnüsse Carpaccio di pesce spada | finocchio | mandarini | noci		€ 17
Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer | getoastetes Brioche | Butter Filetti di acciughe del Mar Cantabrico | brioche tostato | burro		€ 11
Klare Kraftbrühe | Schnittlauchfritatten | Gemüse Julienne Brodo chiaro di vitello | frittatine all'erba cipollina | verdure alla Julienne		€ 9
Pastinakencremesüppchen | Brotcroutons Crema du pastinaca | Crostini di pane		€ 10
Hausgemachte Schlutzkrapfen | zerlassene Butter | Parmesan | Kresse Schlutzkrapfen fatti in casa | burro fuso | Parmigiano | crescione		€ 17
Risotto Carnaroli | Apfel | Mortandella Risotto Carnaroli | mele | mortandella		€ 18
Kartoffelgnocchi | Steckrüben | Bergkäse | Speck Gnocchi di patate | cavolo navone | formaggio di montagna | Speck		€ 17
Bandnudel mit Hirschragout | Preiselbeere Tagliatelle al ragù di cervo | mirtilli rossi		€ 18
allegra Burger | Blattsalat | Tomate | Burrata | Pommes frittes allegra Burger | insalata verde | pomodoro | burrata | patatine fritte		€ 20
Gebackener Tomino in Pistazienkruste | Gemüse Tomino fritto in crosta di pistacchi | verdure di stagione		€ 19
Secreto Iberico | Ofenkartoffeln | Pfannengemüse Secreto Iberico | patate al forno | verdure saltate in padella		€ 28
Gebratene Kabeljauherzen | Mandelbällchen | Rosenkohl | Apfel Cuori di merluzzo rosolati | palline di mandorle | cavoletti di Bruxelles | mela		€ 28
Grilled Cowboy Steak (ca. 800-1.000 g.) Gemüse vom Grill | Ofenkartoffel | hausgemachter Dip Verdure grigliate | patate al forno | salsa dip fatta in casa	für | per	€ 83

Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.
Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Nahrungsmitteln leiden,
so teilen Sie uns dies bitte mit.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
In caso di necessità, utilizziamo ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.
Se soffrite di allergie o intolleranze verso determinati alimenti, vi preghiamo di informarci.