



Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

## SPECIALS

Tonno Cotto Crudo  
Algensalat | Wasabi  
24

Sushi Bowl vom Lachs  
Reis | Wasabi | Gurke | Mango  
24

Tempura-Garnelen mit zweierlei Dipp  
Sweet-Chili-Sauce | Sojasauce  
21

Beef-Tenderloin Tartar  
„Charlotte-Style“  
26,90

Carpaccio vom Black Angus Rind  
Rucola | Parmesanobel | alter  
Balsamico | Pinienkerne  
20,90

Vitello Tonnato  
Kalbsrücken | Thunfischsauce  
Kirschkapern  
20,90

Zweierlei Tartar  
Thunfisch | Lachs | Avocadomousse  
25,90

Scampi gegrillt auf Kartoffelpuffer  
25,90

Jakobsmuscheln auf Roter Beete  
23,90

Polipo gegrillt auf Beluga-Linsen  
25,90

## SUPPEN

Tagessuppe

## GOURMET

### *Austern ½ Dutzend*

Fines de Claires  
27,90

### *Kaviar*

Kaviar-Imperial 50 gr.  
Kartoffelrösti | Crème Fraîche  
118

## SALATE

Insalata primavera  
mit Kräutervinaigrette  
14,90

Hummersalat „alla Charlotte“  
Melone | Avocado  
37,90

Avocado-Flusskrebssalat  
Bayrische Flusskrebse  
Kräutervinaigrette | Avocado  
23,90

Caesar-Salat  
Romanasalat | Parmesan-  
Sardellendressing | Knoblauch  
Hähnchenbrust  
20,90

## VEGETARISCH

Burrata auf Rucola  
Kirschtomaten | Basilikum  
feinem Olivenöl  
20,50

Grüner Spargel  
pochiertem Ei | schwarzem  
Trüffel  
24,90

Spiegelei auf getrüffeltem  
Püree Spinat  
20,90  
... mit gehobelten, schwarzem  
Trüffel  
27,90

## PASTA

Fiorelli con Crema al Tartufo  
28,90

Tagliolini  
schwarzem Trüffel  
28,90

Ravioli alla CASA  
24,90

Scialatelli al ragout genovese  
Kalbsragout  
ohne Tomaten  
25,90

Spaghettini Calabrese  
pikant  
17,90

Schwarze Tagliolini  
mit Hummer  
37,90

**Mehr Speisen finden Sie  
auf der Rückseite!**

## SPECIAL PINSA ROMANA

Pinsa Classica  
Kirschtomaten | Mozzarella  
14,90

Pinsa  
Mortadella | Pistazien  
17,90

Pinsa  
Roastbeef | Kirschtomaten  
19,90

Pinsa  
pikanter, scharfer Salami  
18,90

Pinsa  
schwarzem Trüffel  
23,90

Pinsa  
Lachs | Crème Fraîche  
23,90

Pinsa  
vegetarisch  
15,90

## Geflügel

Stubenküken  
aus dem Backofen | „alla Francesco“  
28,90

## FLEISCH

Kalbskotelett  
in Butter und Salbei | knusprigen  
Würfelkartoffeln  
37,90

Arg. Angusfilet vom Lava Grill  
39,90

Schnitzel Milanese  
28,50

Kalbsleber  
in Butter | Salbei  
29,50

Tagliata Toscana  
38,90

US-Prime Beef Rib Eye  
49,90

## FISCH

„Dorade al Cartoccio“  
im Backpapier gegart & serviert  
*Doradenfilet mit Frutti di Mare in  
Weißwein-Tomaten-Sud*  
33,90

Scampi auf Kartoffelpuffer  
33,90

Fjordlachs mit Rote-Bete  
Feta-Flöckchen | Kenia-Bohnen  
25

Duett Seewolf/ Scampi  
mit grünem Spargel  
38,90

Seezunge „à La Meunière“  
42,90

## DESSERT

O/C Blumentopf  
Mascarpone  
Oreo-Schokoladencrumble  
12,50

Klassische Pannacotta  
Beeren | Beeren Kulis  
12,50

Cassata Siciliana mit Pistazien  
11,90

Schokoladen-Malheur  
Herzkirschen | Bourbon-  
Vanilleeis  
13,90

Gemischte Beeren  
mit Bourbon-Vanilleeis  
14,90

Tiramisu della Nonna  
12,90

Tartufo al cioccolato di Pizzo  
11,90

Dulce de Leche  
12,90

Mousse au Chocolat  
12,90

## Käsevariation

17,90

## Kuchen

Hausgemachter Käsekuchen  
7,50

**Mehr Speisen finden Sie  
auf der Rückseite!**