

*Wir heißen Sie in
unserer Familie willkommen,
wo jeder Gast etwas
Besonderes ist.*

*Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle
Lebensmittelallergien oder Ernährungsbeschränkungen.
Vielen Dank,
Ihr Stefano's Kitchen Team*

Vorspeisen aus dem Meer

Kalte Meeresfrüchte-Vorspeise €17

Überbackene Meeresfrüchte-Vorspeise €17

Gemischte Meeresfrüchte-Vorspeise €19

Muscheln in Suppe oder sautiert mit Weißwein und Knoblauch €14

Meeresfrüchtesuppe €20

In Salz marinierter Lachs €17

Tages-Carpaccio €23

Tages-Crudité - rohe Meeresfrüchte des Tages €36

Austern €4/6 pro Stück

Rohe Scampi €6 pro Stück

Gegrillter Oktopus mit roter Tropea-Zwiebelmarmelade €22

SEITE 3

*Erste Gänge
mit Meeresfrüchten*

Spaghetti mit Venusmuscheln €15

Spaghetti mit Meeresfrüchten €17

Gnocchi mit rosa Sauce €16

Paccheri mit Pistazienpesto und Garnelenreduktion €16

Tagliatelle nach Busara-Art €16

Risotto des Tages (mind. 2 Personen) €17 pro Portion

Bavette mit Zitronenpesto und rotem Kaviar €22

SEITE 4

Hauptgerichte aus dem Meer

Frittierte Calamari €14

Gegrillte Calamari €14

Gemischte Frittura aus Meeresfrüchten €17

Gemischte Grillplatte aus dem Meer (für 2 Personen) €45

Frischer Zuchtfisch €5 pro 100g

Frischer Wildfang-Fisch €7 pro 100g

Thunfischsteak mit Rucola und Kirschtomaten €20

Fleisch- Vorspeisen

Aufschnitt- und Käseplatte

Für 1 Person €25

Für 2 Personen €45

Rindertatar €20

Rindercarpaccio €18

Fleisch - Erste Gänge

Lasagne nach Bologneser Art €13

Gnocchi mit Gulasch €14

Tagliatelle mit Ragù €13

Spaghetti Carbonara €13

Fleisch - Hauptgerichte

Fiorentina-Steak €5,50 pro 100g

Roastbeef-Tagliata mit Rucola, Kirschtomaten und Grana €20

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites €14

SEITE 6

Vegetarisches Menü

Vorspeisen

Käseplatte €20

Caprese mit Büffelmozzarella aus Kampanien €10

Auberginenpaté mit Crostini €10

Großer gemischter Salat €12

Erste Gänge

Spaghetti "Principessa" (Zucchini-Carbonara) €13

Bavette mit frischem saisonalem Gemüse €13

Hauptgerichte

Gegrillter Käse mit Fruchtsenf €12

Gemüse-Omelette €12

SEITE 7

Beilagen

Saisonsalat €5

Pommes frites €5

Gegrillte Kartoffeln €5

Gegrilltes Gemüse €8

Gekochtes Tagesgemüse €7

Hausgemachte Desserts €5 bis €8

Tiramisu

Panna Cotta

Dekonstruierte Millefoglie

Schokoladenküchlein

Dessert des Tages €5 bis €8

Gedeck €2,50

SEITE 8

Getränke

Stilles oder sprudelndes Wasser €2 pro Liter

Hauswein Friulano €14 pro Liter

Hauswein Cabernet €14 pro Liter

Haussekt €16 pro Liter

Forst Bier vom Fass 0,2 L €3 / 0,4 L €5

Erfrischungsgetränke €3

Aperitifs €6- €10

Standard-Spirituosen €5- €8

Kaffee €2

Allergene

Einige der in diesem Betrieb servierten Getränke und Speisen können Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten, die als Allergene gelten. Nachstehend finden Sie die vollständige Liste der allergenen Zutaten, gemäß Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011:

- 1) Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und verwandte Erzeugnisse*
- 2) Krebstiere: Garnelen, Krabben, Hummer und verwandte Erzeugnisse*
- 3) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 4) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 5) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 6) Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 7) Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose*
- 8) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse*
- 9) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 10) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 11) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite über 10 mg/kg oder 10 mg/L*
- 13) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 14) Weichtiere: Muscheln, Austern, Tintenfisch, Oktopus usw.*

Ein verantwortliches Mitglied unseres Personals steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen zusätzliche Informationen oder Unterlagen bereitzustellen.