

# VERKOSTUNGS MENÜ

**40 € pro Person, Mindestteilnehmerzahl 2 Personen.**  
**Der Menüpreis beinhaltet keine Getränke.**

Bereiten Sie Ihre Sinne auf eine einzigartige Reise durch die Aromen der Welt vor. Jedes Gericht entführt Sie in eine andere Welt und vereint authentische Zutaten und Kochtechniken aus fernen Kulturen. Von der Frische des Mittelmeers über die exotischen Düfte Asiens bis hin zu den intensiven Aromen der Iberischen Halbinsel – diese kulinarische Reise ist ein Abenteuer für Geschmack, Farbe und Duft. Perfekt für alle, die gerne Neues entdecken, genießen und sich überraschen lassen.

## HAUPTGERICHT UND BROTSERVICE DES CHEFS

### LA MIRINZANA

Geräucherte Auberginencreme mit gebratenen Auberginen, Pesto, Alghero-Aioli und Pecorino-Käsecreme. Eine cremige und rauchige Kombination, die Tradition und mediterranen Geschmack vereint.

[1,7,8]

### MARCO POLO

Geräucherter Lachs, Avocado in Kabayaki-Sauce, süß-saurer Rotkohl, roter Mizuna, mariniertes Ingwer und Basilikum-Joghurtcreme. Es weckt Erinnerungen an Reisen und Geschmacksentdeckungen und vereint harmonisch mediterrane und asiatische Elemente.

[1,4,6,7,8,12]\*

### TOSCANA DIVINO

Mezzi Paccheri mit toskanischem Ragout aus Rindfleischstreifen und Zwiebeln, dazu Parmesancreme und Pecorino-Späne. Ein wohltuendes Gericht voller Geschmack und italienischer Tradition.

[1,7] \*

### ORO IBERICO

Geschmorte, mit Eicheln gefüllte iberische Schweinebäckchen, serviert mit Kürbiscreme, Champignons und grünem Brot. Ein saftiges und geschmackvolles Gericht, das Tradition, Geschmack und iberisches Schweinefleisch von höchster Qualität vereint.

[1,9,8] \*

### AGUA CAFE

Kaffee-Brioche nach Barraquito-Art, dazu Namelaka aus weißer Schokolade, Haselnussstreusel und frische Himbeeren.

[1,3,7,8,12]

# VORSPEISEN

## LA VACA SABROSA 17€

Roastbeef mit Parmesancreme, gemischten Sprossen, Haselnüssen und Pesto.  
Eine delikate und geschmackvolle Kombination mit frischen und aromatischen Noten.

[1,7,8,9,10] \*

## LA BONITA 16€

Thunfisch-Tartar mit Burrata Stracciatella, mediterraner Panure und gerösteter Tomatencreme. Eines unserer legendärsten und traditionsreichsten Gerichte – frisch, cremig und voller Geschmack, einfach unwiderstehlich!  
[1,4,7] \*

## RECUERDO DE UN VIAJE A MEXICO 16€

Gegrillter Thunfisch mit Soja und Orange, Erdbeeren in Aguachile, Guacamole und knuspriger Mais. Eine frische und überraschende Mischung aus lateinamerikanischen und mediterranen Aromen.

[1,4,6,8]

## ALCACHOFA POP 12€

Frittierte Artischocken auf Pecorino-Romano-Fondue mit Limette und Sichuanpfeffer. Eine knusprig-cremige Fusion mit einer zitrusartigen und exotischen Note.

[1,7,8]

## LA MIRINZANA 14€

Geräucherte Auberginencreme mit gebratenen Auberginen, Pesto, Alghero-Aioli und Pecorino-Käsecreme. Eine cremige und rauchige Kombination, die Tradition und mediterranen Geschmack vereint.

[1,7,8]

# HAUPTGÄNGE

## MAMMA ANNA 15€

Reis, Kartoffeln, Pecorino, Petersilie, Paprika und Kirschtomaten, alles nach einem traditionellen apulischen Rezept in Terrakotta-Auflaufformen im Ofen gebacken. Ein Gericht voller Geschmack und Tradition.

[1,7]

## TOSCANA DIVINO 17€

Mezzi Paccheri mit toskanischem Ragout aus Rindfleischstreifen und Zwiebeln, dazu Parmesancreme und Pecorino-Späne. Ein wohltuendes Gericht voller Geschmack und italienischer Tradition.

[1,7] \*

## MARCO POLO 20€

Geräucherter Lachs, Avocado in Kabayaki-Sauce, süß-saurer Rotkohl, roter Mizuna, mariniertes Ingwer und Basilikum-Joghurtcreme. Es weckt Erinnerungen an Reisen und Geschmacksentdeckungen und vereint harmonisch mediterrane und asiatische Elemente.

[1,4,6,7,8,12]\*

## ORO IBERICO 20€

Geschmorte, mit Eicheln gefüllte iberische Schweinebäckchen, serviert mit Kürbiscreme, Champignons und grünem Brot. Ein saftiges und geschmackvolles Gericht, das Tradition, Geschmack und iberisches Schweinefleisch von höchster Qualität vereint.  
[1,9,8] \*

## SALATE

### PULP - SALAD 16€

Mediterraner Oktopussalat. Gegrillter Oktopus mit zarten Kartoffeln, Basilikum, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und knackigen Mandeln.  
Frisch, aromatisch und voller Charakter.

[1,4,8,14] \*

### POLLITO 67 15€

Hähnchensalat mit konfierten Kirschtomaten, Parmesanspänen und Croutons.  
Pure Frische und klassischer Geschmack in jedem Bissen.

[1,7] \*

### LA CABRITA 14€

Ziegenricottacreme mit gemischtem Salat und Sprossen, frischem Obst der Saison, Mandeln und Croutons. Ein frischer und cremiger Salat mit kontrastierenden Texturen und natürlichen Aromen.

[1,7,8]

### PUGLIA - TENERIFE 14€

Cremige Burrata, mediterraner Crumble und frische Tomaten mit Pesto Caprese, wie Sie sie noch nie zuvor gegessen haben.

[1,7,8]

## TAPAS

### IBERICO-SCHINKEN-CROQUETTEN [6stk] 10€

### KABELJAU-CROQUETTEN [6 Stk.] 10€

### BLAUSCHIMMELKÄSE-CROQUETTEN 10€

### HÄHNCHEN-CROQUETTEN [6 Stk.] 10€

### PATATAS ARRUGADAS 6,50€

### PIMENTO PADRÓN 6€

### KLASSISCHE FOCACCIA MIT TOMATE 8€

### OLIVENBROT MIT TOMATE 5,40€

### POMMES FRITES 5€

## KINDER

### GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 12€ MIT KARTOFFELN

### PASTA DES TAGES [RAGÚ, PESTO, TOMATE] 10€

## FOCACCIA'S<sup>©</sup>

### APULIA

15€

Hausgemachte Focaccia gefüllt mit Oktopus, Burrata,  
getrockneten Tomaten, Oliven, Kartoffeln, Salat

[1,7,14]

### IBERICA

14€

Hausgemachte Focaccia gefüllt mit Ibérico-Schinken, Tomate,  
Mozzarella, Salat

[1,7,]

### SARDA

12€

Hausgemachte Focaccia gefüllt mit frittierten Auberginen,  
Algherese-Agliata, Pecorino-Creme, Salat

[1,7]

### RI-MARGHERITA

10€

Hausgemachte Focaccia gefüllt mit Burrata, gerösteter  
Tomatencreme, Genueser Pesto, Tomaten, Salat

[1,7,8]

## DESSERTS

### HOMENAJE A TENERIFE

6,90€

In Rum, Vanille, Kardamom und Zimt gekochte Banane auf salzigem Erdnuss-Crumble, begleitet von Tamarindensauce und Erdnusscreme. Ein Dessert voller exotischer Aromen und unwiderstehlicher Texturen.

[1,3,7,8]

### AGUA CAFE

6,90€

Mit Kaffee aromatisiertes Briochebrot im Barraquito-Stil, serviert mit weißer Schokoladen-Namelaka, Haselnusscrumble und frischen Himbeeren

[1,3,7,8,12]

### APHRODITE

6,90€

77% Zartbitterschokoladenmousse mit Passionsfrucht-Gelée, Kokos und Mandeln mit geräuchertem Paprika.  
Ein intensives, exotisches Dessert mit süß-säuerlichen und rauchigen Kontrasten.

[1,7,8]

## VEGANE

### MEDITERRANER SALAT

13€

Ein frischer gemischter Salat mit Artischocken, Bratkartoffeln, konfierten Kirschtomaten und gebratenen Auberginen. Geröstete Tomatencreme und knuspriges Brot mit sonnengetrockneten Tomaten runden diese Geschmacksexplosion mediterraner Aromen ab.

[1]

### KÜRBISCREME

12 €

Kürbiscreme, geröstete Haselnüsse, in Knoblauch und Petersilie sautierte Champignons, Croutons und grünes Brot

[1,8]

### 5 TOMATEN

14 €

Mezzi Paccheri-Nudeln, sautiert mit 5 Sorten frischer Tomaten und gerösteter Tomatencreme

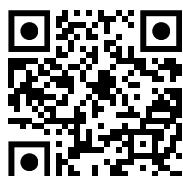
[1]

### VEGANE FOCACCIA

12 €

Focaccia gefüllt mit Eisbergsalat, Artischocken, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Kürbiscreme

[1,7,8]



## UNSERE GETRÄNKE

# Liste der Allergene

- 1. Glutenhaltiges Getreide**
- 2. Krebstiere**
- 3. Eier**
- 4. Fisch**
- 5. Erdnüsse**
- 6. Soja**
- 7. Milch**
- 8. Schalenfrüchte / Nüsse**
- 9. Sellerie**
- 10. Senf**
- 11. Sesamsamen**
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite**
- 13. Lupinen**
- 14. Weichtiere**