

eichhalde
RESTAURANT



*"Die italienische Küche ist ein ständiger Dialog zwischen Vergangenheit und Gegenwart;
und alles, was ich weiß, habe ich durch Essen gelernt."*

•

*"La cucina italiana è un dialogo costante tra passato e presente;
e tutto ciò che so, l'ho imparato mangiando."*

Federico Campolattano

Amuse Bouche

MANDELN UND SPINAT

mandorla e spinaci

DER THUNFISCH "TONNATO"

auf Wunsch mit 10g OSSETRA IMPERIAL KAVIAR +24€

il tonno tonnato

DER PULPO UND SEINE NEAPOLITANISCHE GESCHICHTE

auf Wunsch mit 10g OSSETRA IMPERIAL KAVIAR +24€

il polpo e la sua storia napoletana

FÄRSEN-CARPACCIO, ROTE BEETE UND FERMENTIERTE HIMBEERE

carpaccio di giovenca, rapa rossa e lampone fermentato

"SPAGHETTI ALLA CHITARRA" SELBSTGEMACHTE
MIT ALPENBUTTER UND OSSETRA IMPERIAL KAVIAR

spaghetti alla chitarra con burro d'alpeggio e caviale ossetra imperial

"DON'T BREAK THE PASTA!"

"MINESTRA" VON FRESINE MIT ROHEN GARNELE AUS MAZARA DEL VALLO

minestra di fresine con gambero rosso crudo di mazara del vallo

REH MIT CORATELLA-SAUCE UND SCHWARZEM TRÜFFEL

SELLERIE UND GRÜNKOHL

sella di capriolo con salsa alla coratella e tartufo nero,
sedano rapa e torzella riccia

FÜNF REIFEGRADE DES
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

auf Wunsch mit 100 Monate gereift +9€

DUNKLE SCHOKOLADE, LAVENDEL UND KARAMELL

cioccolato, lavanda e caramello

Süßer Abschluss

DAS MENÜ	9-GÄNGE	215
DAS MENÜ	6-GÄNGE (ohne Mandeln, Pulpo und Spaghetti)	166
DAS MENÜ	5-GÄNGE (ohne Mandeln, Pulpo, Spaghetti und Parmigiano)	155
DIE WEINBEGLEITUNG	9-GÄNGE	117
DIE WEINBEGLEITUNG	6-GÄNGE	82
DIE WEINBEGLEITUNG	5-GÄNGE	68

v o r s p e i s e

.signature dish.	MANDELN UND SPINAT mandorla e spinaci	28
	PILZ, PILZE UND MINZE fungo, funghi e menta	29
	LAUCH, SENF UND PARMIGIANO REGGIANO porro, senape e parmigiano reggiano	32
	FÄRSEN-CARPACCIO, ROTE BEETE UND FERMENTIERTE HIMBEERE carpaccio di giovenca, rapa rossa e lampone fermentato	36
.signature dish.	DER PULPO UND SEINE NEAPOLITANISCHE GESCHICHTE auf Wunsch mit 10g OSSETRA IMPERIAL KAVIAR + 24€ il polpo e la sua storia napoletana	36
	DER THUNFISCH "TONNATO": THUNFISCH BALFEGÒ UND THUNFISCH-SAUCE auf Wunsch mit 10g OSSETRA IMPERIAL KAVIAR + 24€ tonno tonnato: tonno rosso del mediterraneo balfegò e salsa tonnata	39

p a s t a

	"DON'T TELL GRANDMOTHER WE PUT HER NEAPOLITAN RAGÙ INTO RAVIOLI"	35
	"DON'T BREAK THE PASTA!" "MINESTRA" VON FRESINE MIT ROHEN GARNELE AUS MAZARA DEL VALLO * minestra di fresine con gambero rosso crudo di mazara del vallo*	38
.signature dish.	"SPAGHETTI ALLA CHITARRA" SELBSTGEMACHTE MIT ALPENBUTTER UND OSSETRA IMPERIAL KAVIAR spaghetti alla chitarra con burro d'alpeggio e caviale ossetra imperial	38

* Wir verwenden nur Pasta von "Pastificio dei Campi" aus Gragnano.
Wir kochen die Pasta "al dente". Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie die Pasta weicher möchten.

f l e i s c h u n d f i s c h

	SEEZUNGE, MANGOLD UND LIMONCELLO auf Wunsch mit 10g OSSETRA IMPERIAL KAVIAR + 24€ sogliola, bietola e limoncello	54
	REH MIT CORATELLA-SAUCE UND SCHWARZEM TRÜFFEL SELLERIE UND GRÜNKOHL sella di capriolo con salsa alla coratella e tartufo nero, sedano rapa e torzella riccia	55

À la carte: mindestens 3 Gerichte pro Person

À la carte: minimo 3 piatti a persona

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab einer Reservierung von fünf Personen nur Menü servieren

Per prenotazioni di cinque o più persone, serviamo solo il nostro menù degustazione

Auf ausdrücklichen Wunsch bei der Reservierung

bieten wir Ihnen auch gerne ein komplett vegetarisches Menü an

Volentieri offriamo anche un menù totalmente vegetariano se richiesto esplicitamente al momento della prenotazione

**Um unser Degustationsmenü möglichst in Ruhe und entspannt genießen zu können,
beachten Sie bitte, dass das 5- und 6-Gänge-Menü nur bis 19:45 Uhr bestellt werden kann,
das komplette 9-Gänge-Menü hingegen nur bis 19:00 Uhr**

*Al fine di godere nel modo più tranquillo e rilassato possibile il nostro menù degustazione,
per piacere abbiate cura di notare che il menù 5 e 6 piatti è ordinabile fino alle ore 19:45,
mentre il menù completo di 9 piatti è ordinabile solo fino alle ore 19:00*

Eine Dessert- und Käsekarte wird separat am Tisch präsentiert

una carta dei dolci e dei formaggi è presentata separatamente al tavolo

Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten nennen Sie uns bitte im Vorfeld

la preghiamo di comunicare in anticipo eventuali allergie o intolleranze

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Grazie per la comprensione

Die Preise sind inkl. 19% MwSt.

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA al 19%