



VITTORIO

M E N U

## ANTIPASTI

- GILLARDEAU AUSTERN NR 3(FRANKREICH) AB 4 STK 6  
(HIMBEER/CHALOTEN DRESSING) TABASCO
- RATATOUILLE SICILIANA ( CAPONATA SIZILIEN ) 13,5  
(LIG. BABY AUBERGINEN . SUD AUS GETROCKNETE TOMATEN , GETR. RICOTTA)
  - AUSTERN ROCKEFELLER 4 STK. 38  
(SPINAT/BLUECHEESE PARMESAN WHISKEY)
- SCAMPI ATLANTIC CRUDO IKEJIME AB 4STK STK 7,5  
(ZARTESTE WAS MEER ANBIETEN KAN MANGO/ZITRONE VIGNAGRETE)
- FRITTIERTE ATLANTISCHE GAMBERI 22  
(ATLANT. WEISSE GARNELEN, SÜSS/SAUER DRESSING)
- FRITTERTE NEAPOLITANISCHEN SARDELLEN , HUMMERAIOLI 16  
  
COEUR DE TARTAR DE BOEUF 21  
CHAROLAIS RIND TARTAR ,CHALOTTEN ; DIJON SENF, EIGELB,
- ORIG CIPRIANI CARPACCIO VOM WEISSEN CHIANNINA RIND 20,  
(PARMEGGIANO, CIPRIANI SOSSE ,GERÖST. PINIENKERNE),
  - FOCACCIA ÖL KRÄUTER. 9  
( KEIN HEFE NUR SAUERTEIG, RAUCHMEHL)
  - VITELLO TONNATO PIEMONTESE ART. 17,5  
(. HELLE KALBFLEISCH, WEISSE THUNFISCHSOSSE, FRITT. KAPERN.)
- BURRATA AUS BOCHOLT,( BÜFFELHOF KRAGEMANN) 20  
OLIVENERDE. CHERRY TOMATEN | PESTO| GRÜNE OLIVEN.
- CARPACCIO DI POLPO – ZARTES OKTOPUS-CARPACCIO, 20  
SOUS-VIDE GEGART, MIT EVO-OLIVENÖL
- HOLGERS BURRATA 29  
BURRATA AUS BOCHOLT,TOMATENTARTAR, SARDELLEN GRAND CRU
- LA GRANDE BELLEZA GRAND EDITION  
EIN MIXTUR AUS FAST ALLEN ANTIPASTI 89

## SUPPEN

- KLASSISCH KONSERVATIV KATHOLISCHE 9,9  
ZUPPA DI POMODORO TOMATENSUPPE
- HOMMAGE AN PAUL BOCUSE 15,9  
HUMMERCREMESUPPE

## HABEMUS PASTA

- RONDINI MIT TRÜFFEL 2005**  
TRÜFFELFÜLLUNG | SAVOIE SAUCE | FLEUR DE THYMIAN | PARMIGIANO REGGIANO 20
- RISOTTO ALLACQUA DI ZAFFERANO**  
RISOTTO | SAFRANBLÜTEN | FLEUR DE THYMIAN | PARMIGIANO REGGIANO | KAISERGRANAT | SARDELLEN GRAN  
RISERVA 22
- JOCHEN HAT ES GESAGT**  
HAUSGEMACHTE TAGLIORINI VON EINER LINKSHÄNDERIN, RAGÙ VON KALB UND FRANZÖSISCHEM HASE,  
TOMATENSOSSE, PARMEGGIANO, KRAUTER 20
- FETTUCCINE POMODORINI**  
HAUSGEMACHTE PASTA MIT TOMATENSOSSE AUS GLÜCKLICHEN TOMATEN, PARMEGGIANO 15
- PACCHERI FARCITE DEL SIG. PIPO**  
EDLE PACCHERI | RINDERFILETSTREIFEN | TOMATENSUD | GEMÜSE | KRÄUTER | O.EV | KNOBLAUCH 24,5
- LINGUINI AI VONGOLE VERACE IN CHAMPAGNERSUD**  
LINGUINI AUS GRAGNANO, VONGOLE, PEPERONCINI, OEV, PETERSILIE, CHAMPAGNERSUD 20
- CARBONARA MIT EIN EI VON EINEM HUHN NAMES BERTA**  
HAUSGEMACHTE SPAGHETTI, GUANCIALE (RECHTE BÄCKCHEN), PECORINO ROMANO, EIGELB (O.S) 18,50
- CALAMARATA RIGATA DEL PASTORE**  
FRISCHE PASTA MIT MEDITERRANEM FISCHFILET, FRUCHTIGEN GELBEN TOMATEN, GRÜNEM SPARGEL,  
PEPERONCINO, GEMÜSEJUS, KRÄUTERN 21

## FISH

### FRISCHE DORADE ORIG. LIGURISCHE ART

- WILDFANGDORADE | GEGRILLTE ORANGE | OLIVENÖL | FENCHEL | KRÄUTER | MARKTSALAT  
FLEUR DE SEL 29,9

### GRAND CREVETTE AUS MARSEILLE

GEGRILLTE RIESENGARNELEN | OLIVENÖL | KRÄUTER | GEMÜSE | KNOBLAUCH | MARKTSALAT 34

### • LOUP DE MER AUX BOULOGNE SUR MER

WOLFSBARSCH WILDFANG AUS FRANREICH À LA LIGNE MIT DEM GEMÜSE DER SAISON | MARKTSALAT 100 GR. 10

### • LACHS LABEL ROUGE SCHOTTISCH

GEGRILLTER LACHS | GRÜNER SPARGEL | NANTUA SAUCE | CONFIERTE ZITRUSFRÜCHTE | FORELLENKAVIAR  
MARKTSALAT 26,9

### • NORDSEE-SEEZUNGE

IN BUTTERSCHMALZ. GEBRATENE WILDESEEZUNGE MIT THYMIAN UND MANDELN | MARKTSALATIO GR 9,5

### • BERÜHMTE HUMMER AUS NOVA SCOTIA

BRETONISCHE ART | GEGRILLTE ORANGE | OLIVENÖL CHABLIS | KRAUTER | MARKTSALAT FLEUR DE SEL  
GANZE HUMMER CA 700 GR 89

### THUNFISCH

THUNFISCH AAA+ | PISTAZIENKRUSTE | YOGHURT - PFEFFER - MUS | BRETONISCHE BUTTER | GRANATAPFEL  
REDUKTION VON BASILIKUMYOGHURT - PFEFFER - MUS | MARKTSALAT 34,5

## MEAT

### • DAS BRESSE-HUHN DAS ZUR MILLE-MIGLIA WOLLTE

DAS FEINSTE BRUSTFILET SUPREME AUS FRANKREICH | MARKTSALAT | WALDPILZE | FRISCHKÄSE ||  
UMAMIPASTE | MADEIRA | ESTRAGON 24,5

### • JACK'S CREEK WAGYU-ANGUS ROASTBEEF STEAK

GEGRILLTES PREMIUM WAGYU & BLACK ANGUS STEAK AUF OLIVENHOLZ GEGRILLT | PARMABUTTER |  
MARKTSALAT | FRITTIERTE ZWIEBELN | KNOBLAUCH GERÖSTET | AB 300 GR, PRO 100 GR. 14,50

### • DONALD RUSSELL LAMM-CARRÉ ROYALER ART

ZARTE LAMMKARREE SCOTLAND | KRAUTER | BÜFFEL BUTTER | MARKTSALAT 45

### • PREMIUM US RINDERFILET A LA MOELLE

PREMIUM RINDERFILET NEBRASKA (WAGYU & BLACK ANGUS) | KNOCHENMARKT | MARKTSALAT | SOSSE | FLORALE BUTTER  
AB 200 GR, PRO 100 GR 22

### • C'ERA UNA VOLTA UN SALTIMBOCCA

ZARTES KALBSKOTELETTE, GUANCIALE, KRÄUTER, SALBEI, WEISSWEIN, BÜFFELBUTTER / CRÈME FRAÎCHE, MARKTSALAT 35

## INSALATA

### • INSALATA ORIENTALE

WILDKRÄUTERSALAT | FENCHEL | MAROKKANISCHE DUFTORANGEN | PARMEGGIANO | OLIVENÖL | BALSAMICO BALDORO 12,9

### • CÔTE D'AZUR

BUNTER SALAT | GEGRILLTES LACHSFILET | DUFTORANGENFILETS | GERÖSTETE MANDELN | PARMIGIANO REGGIANO  
KRAUTER | FLEUR DE SEL | BALSAMICO 25,9

### • CAESAR'S SEGEN

RÖMERSALAT HERZEN | CROUTONS AUS WEISSBROT IN BUTTER GERÖSTET | BRESSE-HÄHNCHENFILET UND  
PARMIGIANO REGGIANO | ORIG CAESAR DRESSING 24,9

## GANITUREN

KARTOFFELPÜREE ROBUCHON ART  
DAS BERÜHMTESTE PÜREEDER WELT 13

SENSATIONELLE POMMES 6,5

LINGUINI AGLIO OLIO 9

FRISCHE SSPINAT SAUTE MANDEL 8,5

GREATER OMAHA  
GOLD LABEL  
CÔTE DE BOEUF

HOCHRIPPE AM KNOCHEN, GEGRILLT MIT FRISCHEN  
KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND ROSMARINZWEIGEN.  
DAZU, FEINES GRILLGEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER.

VOLLENDET MIT FLEUR DE SEL.

FÜR ZWEI PERSONEN.

DAZU NACH WUNSCH SAUCE BÉARNAISE.

100 GR 16 €

WILDFANG  
PORTUGAL/SPANIEN  
STEINBUTT

FRISCHER, WILD GEFANGENER STEINBUTT  
AUS DEN KLAREN GEWÄSSERN VOR  
PORTUGAL/SPANIEN.

SANFT GEGRILLT MIT OLIVENÖL, KRÄUTERN UND  
ZITRONE. SERVIERT AUF ATLANTISCHEN  
MEERESSTEINEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE,

GEGRILLTE ZITRUSFRÜCHTE UND EINER  
LEICHTEN SALSA VERDE

100 GR 9,7 €