

EUR

## Suppen

<b>Minestra di Verdure</b> <i>Italienische Gemüsesuppe</i>	4.90
<b>Crema di Pomodoro</b> <i>Tomatencremesuppe mit Kräuterespuma</i>	4.50
<b>Consomé</b> <i>Rinderkraftbrühe mit mediterranen Flädle</i>	4.90



## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> <i>Tomatenbrunoise mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan mariniert und an Baguette serviert</i>	6.00
<b>Carpaccio di Tonno</b> <i>mariniert mit einer Safran-Limetten-Vinaigrette an kleinem Salatbouquet</i>	8.90
<b>Carpaccio vom Angus Rinderfilet</b> <i>mariniert mit Balsamico di Modena, Olivenöl, Melange Noir serviert mit Parmesan und hausgemachtem Pesto Genovese</i>	9.60
<b>Tatar di grandi Chef</b> <i>aus Rinderfilet, serviert mit Kapern, roten Zwiebelringen, Cherry-Tomaten, Cornichons und Tomatensauce</i>	9.50
<b>Ceasar Salad klein</b> <i>mit Poulardenbruststreifen</i>	6.50
<b>Ceasar Salad groß</b> <i>mit Poulardenbruststreifen</i>	8.50

	<b>EUR</b>
<b>Salat mit Lammfilets</b> <i>marinierte Lammfilets an saisonalem Salatbouquet mit hausgemachter Safran-Vinaigrette und karamellisierten Apfelscheiben</i>	12.50
<b>Dalmatino Salat</b> <i>Gegrillte Black Tiger Gamabas an saisonalem Salatbouquet mit Dalmatino-Cocktaildressing und frischen Früchten</i>	10.40
<b>Octopus Salat di Dalmatino</b> <i>an Kartoffelsalat, mariniert mit Olivenöl-Knoblauch-Sauce</i>	10.30
<b>Gegrillter Formaggio di Capra</b> <i>Ziegenkäse im Parmaschinken und Walnuss-Rapsöl-Pesto auf saisonalem Salatbouquet mit Trauben und Nüssen verfeinert</i>	7.20
<b>Mediterrane Anti-Pasti-Platte</b> <i>gegrilltes mediterranes Gemüse mit Tomaten-Mozzarella-Turm dazu Grissini di Parma</i>	8.90



## Hauptgänge

**Frisch vom Grill für Sie zubereitet**

<b>Angus Rumpsteak</b>	250g	18.40
<b>Angus Rinderfilet</b>	200g	22.90
<b>Lammfilet</b>	200g	20.70

**Wählen Sie dazu eine Garnitur nach Ihren Wünschen:**

### **Alla Crema di Pepe**

*an einer Cognac-Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln,  
Speckbohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln*

### **Alla Maniera Americano**

*mit Pommes frites, Kräuterbutter und Speckstreifen*

	<b>EUR</b>
<b>Mix Grill Teller</b> <i>gegrillte Poulardenbrust, Lammfilet, Ražnjić und Ćevapčići mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Gemüse und gegrilltem Bacon</i>	16.80
<b>Castillo Teller</b> <i>gegrilltes Rumpsteak, Schweinefilet, Ražnjić und Ćevapčići mit Djuvecris und mediterranem Gemüse</i>	19.80
<b>Scaloppina ai Funghi</b> <i>gegrilltes Schweinefilet mit Kräuterchampignons Gorgonzolarahmsauce und Risotto</i>	14.90



<b>Ossobuco di Dalmatino</b> <i>Kalbshaxe im Rotweinsud geschmort serviert mit Champignon-Risotto und mediterranem Gemüse</i>	14.80
<b>Striscioline ai Pollo</b> <i>Poulardengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterreis</i>	10.30
<b>Original Wiener Schnitzel</b> <i>“wie vom Kaiser Franz Josef gewünscht” serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat, verfeinert mit Kürbiskern-Öl</i>	13.90
<b>Kalbsbäckchen alla Barolo</b> <i>geschmorte Kalbsbäckchen im Barolosud mit feinem Ruccola-Kartoffelschnee und frischen Speckbohnenbündchen</i>	15.20

	<b>EUR</b>
<b>Pljeskavica</b> <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes frites und Djuvecreis</i>	12.20
<b>Ćevapčići</b> mit Pommes frites und Djuvecreis	10.10
<b>Ražnjići</b> <i>Schweinenackenspieße mit Pommes frites und Djuvecreis</i>	11.10



<b>Orata in Umido</b> <i>gegrillte Doradenfilets, angemacht mit einer Knoblauch-Petersilie-Olivenöl-Sauce serviert mit Limetten-Risotto, auf Fenchel-Tomaten- Gemüse</i>	18.50
<b>Tintenfisch alla Dalmatino</b> <i>Baby-Tintenfisch serviert mit Limetten-Risotto, auf Fenchel-Tomaten- Gemüse</i>	13.40
<b>Linguini ai Gambas</b> <i>Bandnudeln mit Black Tiger Gambas im Chili-Knoblauch-Tomatensud gegart</i>	13.70
<b>Risotto Nero</b> <i>schwarzes Risotto mit Sepia und seinem Glanz</i>	11.20
<b>Dreierlei von der Adriaküste</b> <i>Gegrillte Doradenfilets, Black Tiger Gambas und Octopus mit Ruccola-Kartoffelschnee und Fenchel-Tomaten- Gemüse</i>	22.60

EUR

## Vegetarisch

**Spaghetti mediterraneo** 10.90

mit Artischocken, Cherrytomaten, Oliven, Schafskäse  
und hausgemachtem Pesto Genovese

**Melanzana di Verdure** 9.90

Aubergine gefüllt mit mediterranem Gemüse,  
Risotto und Schafskäse

**Risotto di Verdure** 9.60

Provenzalisches Gemüse-Risotto mit Mozzarella überbacken  
und mit hausgemachtem Pesto Genovese überglänzt

**Gefüllter Crêpe** 9.20

mit Champignonrahmsauce



## Dessert

**Maronenpüree** 4.50

mit gerösteten Haselnüssen verfeinert

**Panna Cotta** 4.90

**Crepes** 6.20

gefüllt mit Feigen-Nuss-Creme  
gefüllt mit Nugat-Creme

**Test the Best** 7.40

probieren Sie von jedem etwas  
Crepes mit Feigen-Nuss-Creme, Maronenpüree und Panna Cotta

	<b>EUR</b>
<b>Fruchtiges Mangoparfait</b> auf Himbeerspiegel	4.60
<b>Eis</b> je Kugel Vanille, Chocolate Chips, Amarena Cream	1.80
<b>Sorbets</b> je Kugel Zitrone, Birne	1.80
<b>Quattro Formaggi</b> Käseplatte	6.90



**Und nach dem Essen empfehlen wir Ihnen...**

**Digestif**

Grappa	2 cl	3.50
Williams Birne	2 cl	3.50
Šljivovic	2cl	2.60
Lozovaca Sibenik	2 cl	2.80
Orahovac Badel	2 cl	2.80
Sambuca	2 cl	2.80
Vodka	2 cl	3.50
Remy Martin Cognac	2 cl	4.20
Glenmorangie 10 years old	2 cl	4.90
Cognac Frapin Premier Cru	2 cl	12.30
Ramazotti	4 cl	3.50
Jägermeister	2 cl	2.50
Malteser	2 cl	2.80
Linie Aquavit	2 cl	2.80
Baileys	4 cl	3.80
Portwein rot	5 cl	3.50
Amaretto	2 cl	2.80
Pola-pola Likör	2 cl	2.80
Prošek Šibenik	2 cl	2.80

**Fragen Sie uns auch nach einer Kaffeespezialität. Den Kaffee beziehen wir von einem renommierten Kaffeehersteller aus Kroatien, der Firma Franck.**