

Speisekarte

CUCINA INCARDONA

Pasta

Tagliatelle Tartufate

Feine Pasta-Spezialität auf Rindercarpaccio in cremiger Trüffelsoße, vollendet mit gehobeltem schwarzen Trüffel.

Paccheri Guanciale e Burrata

FrISChe Nudeln mit knusprigem Guanciale einer ganzen Burrata und gerösteten Pistazienstücken.

Ravioli al Tartufo

Gefüllte Pasta mit Steinpilzen in cremiger Trüffelsauce, verfeinert mit goldbraunen angebratenen Steinpilzschneiben.

Tagliatelle al Ragù

Breite Bandnudeln mit einem über sechs Stunden geschmortem Ragù mit frischem Hackfleisch und süßen San Marzano Tomaten.

Paccheri alla Norma

Sizilianische Pasta-Spezialität in fruchtiger Tomatensauce Mit frittierte Aubergine und Ricotta.

Spaghetti Cacio e Pepe

Al dente gekochte Spaghetti mit Pecorino und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, cremig, würzig und ein puristischer römischer Klassiker.

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

In Bronzeformen gepresste Pasta, geschwenkt mit röstfrischem Knoblauch und feinem Peperoncino, vollendet mit fruchtigen Cherrytomaten.

Speisekarte

CUCINA INCARDONA

Pizza

Pizza al Tartufo

Knuspriger Pizzaboden, belegt mit zart schmelzender Mozzarella, serviert mit hauchdünnen Scheiben von schwarzem Trüffel und aromatischem Trüffel Öl.

Pizza Burratina

Eine Komposition aus sonnengereiften Cherrytomaten, einer cremigen Burrata und frischem Basilikum.

Pizza L' Ardente

Eine pikante Komposition aus italienischer Salsiccia, fein geschnittenen roten Zwiebeln, gebettet auf einer fruchtigen Tomatensauce und sanft schmelzenden Mozzarella.

Pizza Margherita

Sanft schmelzender Mozzarella auf einer Basis aus fein passierten San Marzano Tomaten, garniert mit erntefrischem Basilikum.

Speisekarte

CUCINA INCARDONA

Insalata

Gamberoni

Gegrillte Garnelen mit Avocado, Mango und gerösteten Mandeln.

Burrata

Cremige Burrata auf frischem Blattsalat mit Avocado und Walnüssen.

Contorni

Trüffelpommes

Knusprige Pommes mit feinem Trüffelaroma und Parmesan.

Pommes Frites

Goldbraun frittierte Pommes.

Speisekarte

ANTIPASTI

Cocktail di Gamberetti

Zarte Garnelen in cremiger Cocktailsauce.

Melanzane alla Parmigiana

Geschichtete Auberginen mit Tomatensauce
und Parmesan
herzhaft, saftig und traditionell.

Caponata

Sizilianisches Auberginengemüse,
ein traditioneller, aromatischer Klassiker.

Polpette di Melanzana

Knusprig gebratene Auberginenfrikadellen
außen goldbraun, innen zart und würzig.

Selezione di Antipasti della Casa

Eine Auswahl unserer Antipasti zum Teilen
ideal für zwei Personen und perfekt zum
Genießen und Entdecken.

Speisekarte

ANTIPASTI

Carpaccio vom Rind

Hauchdünnes Rindfleisch mit frischer Rucola und gehobeltem Parmesan.

Frittierte Gamberoni

Knusprig frittierte Garnelen mit Aioli.

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapern.

Lachstatar

Frischer Lachs fein gehackt und raffiniert abgeschmeckt.

Kartoffelkrokette

Knusprige Kartoffelkroketten mit Trüffel, Parmesan, Béchamel und Guanciale, ein cremiger, intensiver und vollmundiger Geschmack.

Burrata

Cremige Burrata serviert mit saftigen Cherrytomate und aromatischem Basilikum-Pesto.
Frisch, leicht und voller mediterraner Aromen.

Speisekarte

CUCINA INCARDONA

Dolci

Nuvola al Mascarpone e Fragole

Luftig-knuspriges Baiser mit feiner Mascarponecreme und fruchtigem Erdbeerragout ein elegantes Zusammenspiel aus Süße und Frische.

Frittiertes Vanilleeis

Knusprig ausgebackenes Vanilleeis, begleitet von aromatischem Waldfruchtspiegel ein spannender Kontrast aus heiß und kalt.

Tiramisu

Zarte Mascarponecreme mit in Kaffee getränkten Löffelbiskuits harmonisch geschichtet und klassisch italienisch veredelt.

Panna Cotta

Seidig-cremige Panna Cotta mit feiner Beerensauce.

Affogato al Mascarpone

Cremiges Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen, veredelt mit und Savoiardi.
