

ITALIAN COMFORT FOOD



menu

IN-ROOM DINING

Gerne können Sie Ihre Bestellung direkt bei unserem Restaurant aufgeben.

Wir bringen sie direkt auf Ihr Zimmer und schreiben die Kosten auf Ihre Zimmerrechnung.

Restaurant Tel: 0711 592 04968



TUESDAY IS FOR SPRITZ & PIZZA

Pizza & Aperol Spritz –
jeden Dienstag zum Special Price.
Aperol Spritz **6,50 €** statt **8,50 €**.

JETZT
IMMER
DIENSTAGS

APEROL SPRITZ



APERITIF

Aperol Spritz	8,50
Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel	
Kaya Special Aperol Tree	30,00
perfekt zum Teilen – 4 Gläser Aperol	
Kaya Spritz	8,50
Canonita, Prosecco, Soda, Eiswürfel	
Sarti Spritz	9,50
Amaro Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel	
Campari Spritz	8,50
Campari, Prosecco, Soda, Orange	
Italicus Spritz	10,50
Italicus, Prosecco, Bitter Lemon, Rosmarin	
Crodino Biondo (alkoholfrei)	7,50
Crodino, alkoholfreier Prosecco, Eiswürfel	
Crodino Rosso (alkoholfrei)	7,50
Crodino Rosso, alkoholfreier Prosecco, Soda, Eiswürfel, Blutorange	

SEKT

Kessler Hochgewächs 0,1l	6,00
Kessler Hochgewächs 0,75l	39,00

DIGESTIVI

Grappa 20 ml	7,90
Limoncello 20 ml	5,90
Ramazotti 20 ml	5,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal.

BIER

Tannenzäpfle 0,33l	4,00
Peroni 0,33l	4,00
Erdinger Weißbier 0,5l	4,50
Erdinger alk. frei 0,5l	4,50
Peroni alk. frei 0,33l	4,00
Schönbuch Radler 0,33l	4,00

WEIN von Kern Weine aus Remstal-Kesselliebe

Samtrot trocken	
0,1l	4,50
0,25l	8,50
Flasche	29,00
Chardonnay trocken	
0,1l	3,90
0,25l	7,50
Flasche	27,00
Riesling feinherb	
0,1l	3,90
0,25l	7,50
Flasche	27,00
Rosé fruchtig	
0,1l	3,90
0,25l	7,50
Flasche	23,00
Weinschorle 0,25l	5,50

KAFFEE & TEE

Espresso	2,20	Teeauswahl	4,50
Milchkaffee	3,80		
Cappuccino	4,30		
Caffè Americano	3,80		
Latte Macchiato	4,50		
Iced Latte	4,50		
Heiße Schokolade	4,00		

WASSER

Wasser Still 0,3l	3,00
Wasser Still 0,7l	5,50
Wasser mit Kohlensäure 0,3l	3,00
Wasser mit Kohlensäure 0,7l	5,50

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,3l	3,50
Coca-Cola Zero 0,3l	3,50
Fanta 0,3l	3,50
Paulaner Spezi 0,3l	3,50
Eistee Pfirsich 0,33l	4,50
Stuggi Schorle 0,33l	4,50
<i>Johannisbeer, Rhabarber, Trauben, Kirsche, Apfel</i>	

NON
ALCOHOLIC

📷 follow @daskayahotel

DRINKS

OLIVE MIO 4,50

Marinierte Oliven & Mandeln – Zitronen-Olivenöl, Rosmarin, Chili

VITELLO TONNATO 15,50

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern,
Cherry-Tomaten, Brot zum Tunken

BRUSCHETTA POMODORO 7,50

Knuspriges Brot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln
und frischem Basilikum, verfeinert mit bestem Olivenöl

BRUSCHETTA TRIO 13,00

Drei knusprige Brote, einfach gut belegt:

- Stracciatella, frische Cherrytomaten & Rucola
 - Hausgemachte Thunfischcreme
 - Rucola, Parmesan, Cherrytomaten & ein Hauch weißes Trüffelöl
-

GEGRILLTE AUBERGINE 8,00

mit Stracciatella, Zitronenzeste, Minze

PERFECT POMODORO 9,50

bunter Tomatensalat mit Zwiebeln

INSALATA GIARDINO 6,50

Blattsalat, Cherry-Tomaten, Gurke, Rote Zwiebel,
Balsamico-Dressing

SPICY SCAMPI 14,50

Scampi, Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoni, Petersilie

FOCACCIA 8,00

mit Tomaten-Confit & Kräutersalz

THE SOCIAL PLATTER (für 2 Personen) 35,00

Käse-Duo, Olivenmix, Bruschetta, Vitello tonnato,
gegrilltes Gemüse, Carpaccio di Bresaola,
Prosciutto crudo, Spianata calabrese
(auch vegetarisch möglich)



FÜR 1
PERSON
18,00

TOMATO DISCO 12,50

Pizza Marinara – San Marzano Tomatensoße DOP,
Knoblauch, Oregano, Basilikum, Olivenöl

MIT
GEGRILLTER
AUBERGINE
+4,00

THE CLASSIC 13,50

Pizza Margherita – San Marzano Tomatensoße DOP,
Fior di Latte, Parmesan, Olivenöl, frischer Basilikum

SPICY SALAMI 16,00

San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte,
Salame Piccante, Olivenöl

AUCH MIT
NORMALER
SALAMI
MÖGLICH

ANDIAMO AL MARE 16,50

San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte,
Thunfisch, Zwiebeln, Olivenöl

TRICOLORE PROSCIUTTO 16,50

San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Parma-Schinken,
gelbe Cherry-Tomaten, Rucola, Parmesanflakes, Olivenöl

FRESH & CHEESY 16,50

San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte,
Straciatella (gerissener Mozzarella), Rucola, Cherry-Tomaten, Olivenöl

MIT
BURRATA
+5,00

PIZZEN

SIGNATURE

FRANCESCOS FAVORITE 14,50

Pizza Margherita 2.0 – San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frisch geriebener Peccorino Romano, Cherry-Tomaten, gaaanz viel frischer Basilikum

OH MY SCAMPI 17,50

San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Scampi, Rucola und leichtem Zitronenfinish

THE ROYAL SLICE 16,50

Weißer Pizza mit Trüffelöl, Fior di Latte, Champignons, Parmesan-Splitter



MIT
FRISCHEM
TRÜFFEL
+9,00

VEGGIE FOLD 14,50

Luftiger neapolitanischer Pizzateig, gefaltet und gefüllt mit Stracciatella, hausgemachter Tomatensoße, frisch gegrillter Zucchini, Aubergine und Paprika in Knoblauchmarinade sowie Rucola

PARMA FOLD 15,50

Neapolitanischer Pizzateig, goldbraun gebacken und gefüllt mit Stracciatella, hausgemachter Tomatensoße, frischen Cherry-Tomaten, Rucola und zartem Parmaschinken

MEZZE MANICHE NAPOLI 14,00

Mezze Maniche in einer klassischen Tomatensoße und frischem Basilikum. Obenauf gibt es auf Wunsch eine frische Burrata, die der Soße eine cremige Note verleiht

MIT
BURRATA
+5,00

TAGLIATELLE AGLIO OLIO 13,50

Tagliatelle in Aglio Olio-Soße und einem Hauch Parmesan und Rucola. Diese Kombination ist scharf, aromatisch und perfekt für Liebhaber von intensiven Aromen

MIT
GAMBAS
+5,00

BELLA BOLOGNESE 17,50

Bucatini in einer klassischen, samtigen Ragù-Soße mit Bio-Rinderhackfleisch, Zwiebel, Rotwein, Petersilie

THE TRUFFLE NEST 18,00

Tagliatelle im selbstgebackenen Brotkörbchen, getrüffelte Velouté, Parmigiano Reggiano DOP

MIT
FRISCHEM
TRÜFFEL
+9,00

glutenfreie Pasta auf Anfrage

TIRAMISU DELLA CASA 6,90

Hausgemachtes Tiramisu aus cremiger Mascarpone, Espresso, feinem Amaretto und luftigem Eiweiß

GRÜNES GOLD 7,90

Unser Geheimtipp – Hausgemachtes Tiramisu aus cremiger Mascarpone, Espresso, köstlicher Pistazie, feinem Amaretto und luftigem Eiweiß

PANNA COTTA 6,90

mit feiner Vanillenote – wahlweise mit fruchtiger Himbeersauce oder Schokoladensauce

PIZZA WHITE CHOCOLATE 8,90

frisch gebackener Pizzateig mit zart schmelzender weißer Schokolade, feiner Pistaziencreme und knusprigen Mandelflocken

DESSERTS

DREAMY