

CICCHETTI

Prosciutto San Daniele Fein geschnittener luftgetrockneter Schinken	19
Crostini Stracciatella & Acciughe Crostini mit Sardellen / Brioche / Stracciatella / Limette	15
Melanzana Croquettes Aubergine / Scamorza / Parmesancreme / Minze	12

ANTIPASTI

Fiori di Zucca Gefüllte Zucchini­blüte / Ricotta / Parmigiano / grüner Spargel / marinierte Tomaten	22
Patate Carpaccio Tartufato Kartoffel­carpaccio / Fior di Latte / Parmigiano / getrüb­felte Pilz­creme / Trüffel	21
Burrata & Tartare di Pomodoro Burrata di Puglia / marinierte Tomaten / Basilikum	22
King Crab Salad Konfierte Königs­krabbe / marinierte Tomaten / Olive / Kerbel	45
Vitello Tonnato Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern	21
Gamberi & Carciofi Gegrillte Garnelen / Artischocken / Rucola / Parmigiano	22
Parmigiana di Melanzane Aubergine / San Marzano Tomate / Parmigano / Fior di Latte	19
Pellicano Fritto Misto Garnele / Sepia / Calamaretti / Zitronen / Citrus-Mayo	26

RAW BAR

Austern Boutrais Celine No. 2 serviert mit Citronette	Set of 3	18
Austern Gillardeau No. 2 serviert mit Citronette	Set of 3	27

Tartare di Manzo Handgeschnittenes Rinderfilet / Parmesancreme / Kapern	26	Tartare di Tonno Thunfisch / Oliven / Chili	26
Carpaccio di Manzo Rinderfilet / Parmesancreme	24	Carpaccio di Gambero Rosso italienische Rotgarnele / Limette	28

PELLICANO

AMORE SENZA FINE

BELLEZZA DI STAGIONE

Steinpilze

Carpaccio di Manzo con Funghi Porcini Rinderfilet / marinierte Steinpilze / Rucola / Parmigiano	27
Tagliatelle ai Funghi Porcini Steinpilze / Parmigiano / Kirschtomaten	25
Faraona al Limone Perlhuhnkeule / wilder Brokkoli / Steinpilze / Zitrone	29
Filetto di Manzo Tartufato ai Funghi Porcini 200g Rinderfilet / gebratene Steinpilze / Rissolée-Kartoffeln / getrübelter Jus	55

PASTA & PRIMI

Tagliatelle al Ragù Geschmortes Rind / San Marzano Tomate / Parmigiano	22
Fettuccine Verde Grüner Spargel / getrocknete Tomaten / Guanciale / Parmigiano	24
Lobster Linguine Hummer / Cognac / Chili / Petersilie	49
Paccheri Branzino Wolfsbarsch / gelbes Tomatensugo / Kapern / Oliven / Crunch	29
Truffle Tagliolini Parmigiano / Trüffel	32

Risotto Cacio e Pepe & Carabiniere Pecorino / Pfeffer / gebratener Carabiniere	42
---	----

Spaghetti Vongole Venusmuscheln / Petersilie / Amalfi Zitrone	28
--	----

PIZZA ROMANA

- to share -

Giallo, Burrata e Prosciutto San Daniele Gelbes Tomatensugo / Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Prosciutto San Daniele / Basilikum	26
Tartufo Nero Béchamel / Salsa Tartufata / Fior di Latte / Parmigiano / Trüffel	32

TERRA | CARNE

Saltimbocca	32
Kalb / Prosciutto San Daniele / Salbei / saisonale Beilage	
Cotoletta alla Milanese	49
Kalbsschnitzel / Tomaten-Rucola-Salat	
Filetto Pepe Verde	45
200g Rinderfilet / saisonale Beilage / Grüne Pfeffersauce	
Sicilian Garden	26
Crema di Melanzane / Gemüse-Caponata / roter Chicorée	

Chateaubriand	(for two)	p.P.	59
500g Filetsteak / saisonale Beilage / Grüne Pfeffersauce / Sauce Bernaise			

MARE | PESCE

Mediterranean Loin	39
Kabeljau / pikantes Sugo / wilder Brokkoli / Steinpilze	

Branzino Butterfly	kg /	120
Ganzer Wolfsbarsch / saisonale Beilage / Gremolata		

Sogliola alla Mugnaia	99
600g Seezunge / Rosmarinkartoffeln / grüner Spargel / Zitronenbutter / Kapern	

SIDES

Pellicano Fries	7	Insalata Mista	7
Rosmarinkartoffeln	7	Friarelli	7
Gemüse-Caponata	7	Wilder Brokkoli	7
Grüner Spargel	9	Steinpilze	12



BUON APPETITO

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.
Alle Preise sind in Euro (€) angegeben und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

CICCHETTI

Prosciutto San Daniele	19
Thinly sliced air-dried San Daniele ham	
Crostini Stracciatella & Acciughe	15
Crostini with anchovies / brioche / stracciatella cheese / lime	
Melanzana Croquettes	12
Eggplant croquettes / scamorza / parmesan cream / mint	

ANTIPASTI

Fiori di Zucca	22
Stuffed zucchini blossom / ricotta / Parmigiano / green asparagus / marinated tomatoes	
Patate Carpaccio Tartufato	21
Potato carpaccio / fior di latte / Parmigiano / truffled mushroom creme / truffle	
Burrata & Tatare di Pomodoro	22
Puglian burrata / marinated tomatoes / basil	
King Crab Salat	45
Confit king crab / marinated tomatoes / olives / chervil	
Vitello Tonnato	21
Rose-pink veal / tuna sauce / capers	
Gamberi & Carciofi	22
Grilled prawns / artichokes / arugula / Parmigiano	
Parmigiana di Melanzane	19
Eggplant / San Marzano tomato / Parmigiano / fior di latte	
Pellicano Fritto Misto	26
Shrimp / cuttlefish / baby calamari / lemon / citrus mayo	

RAW BAR

Austern Boutrais Celine No. 2	Set of 3	18
served with citronette		
Austern Gillardeau No. 2	Set of 3	27
served with citronette		

Tartare di Manzo	26	Tartare di Tonno	26
Hand-cut beef fillet /		tuna / olives / chili	
Parmesan cream / Capers			
Carpaccio di Manzo	24	Carpaccio di Gambero	28
Thinly sliced beef fillet /		Rosso	
parmesan cream		Italian red prawn / lime	

PELLICANO

AMORE SENZA FINE

BELLEZZA DI STAGIONE

Porcini Mushrooms

Carpaccio di Manzo con Funghi Porcini	27
Thinly sliced beef fillet / marinated porcini mushrooms / arugula / Parmigiano	
Tagliatelle ai Funghi Porcini	25
Porcini mushrooms / Parmigiano / cherry tomatoes	
Faraona al Limone	29
Guinea-hen leg / porcini mushrooms / wild broccoli / lemon	
Filetto di Manzo Tartufato ai Funghi Porcini	55
200g beef fillet / sautéed porcini mushrooms / rissolée potatoes / truffled jus	

PASTA & PRIMI

Tagliatelle al Ragù	22
Braised Beef / San Marzano tomato / Parmigiano	
Fettuccine Verde	24
Green asparagus / sun-dried tomatoes / guanciale / Parmigiano	
Lobster Linguine	49
Lobster / cognac / chili / parsley	
Paccheri Branzino	29
Sea bass / yellow tomato sauce / capers / olives / crunch	
Truffle Tagliolini	32
Parmigiano / truffle	

Risotto Cacio e Pepe & Carabinero	42
Pecorino / pepper / seared carabinero	

Spaghetti Vongole	28
Clams / parsley / Amalfi lemon	

PIZZA ROMANA

- to share -

Giallo, Burrata e Prosciutto San Daniele	26
Yellow tomato sauce / Puglian burrata / marinated cherry tomatoes / San Daniele ham / basil	
Tartufo Nero	32
Béchamel sauce / Salsa Tartufata / fior di latte / Parmigiano / truffle	

TERRA | CARNE

Saltimbocca	32
Veal / San Daniele ham / sage / seasonal side	
Cotoletta alla Milanese	49
Breaded veal cutlet / tomato-arugula salad	
Filetto Pepe Verde	45
200g beef fillet / seasonal side / green pepper sauce	
Sicilian Garden	26
Crema di melanzane / vegetable caponata / radicchio	

Chateaubriand	(for two)	p.P.	59
500g beef fillet steak / seasonal side / green pepper sauce / Béarnaise sauce			

MARE | PESCE

Mediterranean Loin	39
Cod / spicy sugo / wild broccoli / porcini mushrooms	

Branzino Butterfly	kg /	120
Whole sea bass / seasonal side / gremolata		

Sogliola alla Mugnaia	99
600g sole / rosemary potatoes / green asparagus / lemon butter / capers	

SIDES

Pellicano Fries	7	Insalata Mista	7
Rosemary potatoes	7	Friarelli	7
Vegetable caponata	7	Wild broccoli	7
Green asparagus	9	Porcini mushrooms	12



BUON APPETITO