

CICCHETTI

Prosciutto San Daniele	19
Fein geschnittener luftgetrockneter Schinken	
Crostini Stracciatella & Acciughe	15
Crostini mit Sardellen / Brioche / Stracciatella / Limette	
Arancinette Tartufo	15
gebackene Risottoreisbällchen / Parmesancreme / Trüffel	

ANTIPASTI

Pellicano Signature Caesar	15
Castelfranco / Romana-Salatherzen / Gorgonzola-Birnendressing / Birnenchutney / Erbsen / Parmigiano / Affillakresse / Pane Tostato	
Vitello Tonnato	21
Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern	
Patate Carpaccio Tartufato	21
Kartoffelcarpaccio / Fior di Latte / Parmesancreme / Parmigiano / getrüffelte Pilzcreme / Trüffel	
Burrata & Tartare di Zucca	22
Burrata di Puglia / Kürbis / Basilikum	
Gamberi & Carciofi	22
Gegrillte Garnelen / Artischocken / Rucola / Parmigiano	
Parmigiana di Melanzane	19
Aubergine / San Marzano Tomate / Parmigiano / Fior di Latte	
Pellicano Fritto Misto	26
Garnele / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo	

RAW BAR

Austern Galway Bay No. 2	Set of 3	21
Irische Felsenaustern serviert mit Citronette		
Austern Gillardeau No. 2	Set of 3	27
serviert mit Citronette		

Tartare di Manzo	26	Spicy Tartare di Tonno	26
Handgeschnittenes Rinderfilet / Parmesancreme / Kapern		Thunfisch / Oliven / Chili	

Carpaccio di Manzo	24	Carpaccio di Gambero	28
Rinderfilet / Parmesancreme		Rosso	
		italienische Rotgarnele / Limette	

PELLICANO

AMORE SENZA FINE

BELLEZZA DI STAGIONE

Hummersamtsuppe 16
Estragon-Citrus-Salsa / Pane Tostato

Insalata d'Inverno 12
Roter & goldener Chicorée / Castelfranco / Citrus-Dressing / Pane Tostato

Raviolo al Uovocon Spinaci e Ricotta Tartufo 28
Ricotta / Spinat / Eigelb / frischer Trüffel / Salbeibutter / Parmigiano

Filetto & Tartufo 59
tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 200g /
getrüffelttes Kartoffelpüree / frischer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus

Guancia di Manzo 42
langsam geschmorte Rinderbäckchen / Kartoffelpüree /
Caponata / Primitivo-Jus

WEINEMPFEHLUNG

Château Poujeaux CRU Bourgeois | Bordeaux 0,75 95

PASTA & PRIMI

Tagliatelle al Ragù 22
Geschmortes Rind / San Marzano Tomate / Parmigiano

Fettuccine Verde Surf & Turf 29
Pikantes Salsiccia Ragù / Hummerbisque / Parmigiano

Lobster Linguine 49
Hummer / Chili / Petersilie

Paccheri Branzino 29
Wolfsbarsch / gelbes Tomatensugo / Kapern / Oliven / Crunch

Truffle Tagliolini 32
Parmigiano / Trüffel

Risotto ai Funghi e Tartufo 35
Getrüffelttes Risotto / Waldpilze / Taleggio-Fonduta

Spaghetti Vongole 28
Venusmuscheln / Weißwein / Petersilie / Amalfi Zitrone

PIZZA ROMANA

- to share -

La Bufala e Prosciutto San Daniele	26
Rotes Tomatensugo / Mozzarella di Bufala / marinierte Kirschtomaten / Prosciutto San Daniele / Basilikum	
Tartufo Nero	32
Béchamel / Salsa Tartufata / Fior di Latte / Parmigiano / Trüffel	

TERRA | CARNE

Saltimbocca	32
Kalb / Prosciutto San Daniele / Salbei / saisonale Beilage	
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 / Waldpilze	
Branzino Butterfly	kg / 120
Ganzer Wolfsbarsch / saisonale Beilage / Gremolata	
Sogliola alla Mugnaia	79
Ganze Seezunge / Rosmarinkartoffeln / Gemüse / Zitronenbutter / Kapern	

SIDES

Pellicano Fries	7	Insalata Mista	7
Rosmarinkartoffeln	7	cremige, getrüffelte Polenta	10
Gemüse-Caponata	7	Wilder Brokkoli	7
geröstete Karotten mit Ricotta & Pistazie	7	gebratene Waldpilze	10



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	
Arancinette Tartufo	15
Baked risotto rice balls / parmesan cream / truffle	

ANTIPASTI

Pellicano Signature Caesar	15
Castelfranco / Roman lettuce hearts / gorgonzola and pear dressing / pear chutney / peas / Parmigiano / watercress / Pane Tostato	
Vitello Tonnato	21
Rose-pink veal / tuna sauce / capers	
Patate Carpaccio Tartufato	21
Potato carpaccio / fior di latte / parmesan cream / Parmigiano / truffled mushroom creme / truffle	
Burrata & Tartare di Zucca	22
Puglian burrata / pumpkin / basil	
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

Oysters Galway Bay No. 2	Set of 3	21
Irish rock oysters served with citronette		
Oysters Gillardeau No. 2	Set of 3	27
served with citronette		

Tartare di Manzo	26	Spicy Tartare di Tonno	26
Hand-cut beef fillet / parmesan cream / capers		tuna / olives / chili	

Carpaccio di Manzo	24	Carpaccio di Gambero Rosso	28
Thinly sliced beef fillet / parmesan cream		Italian red prawn / lime	

PELLICANO

AMORE SENZA FINE

BELLEZZA DI STAGIONE

Lobster Soup 16
Estragon-citrus salsa / Pane Tostato

Insalata d'Inverno 12
Red & golden chicory / Castelfranco / citrus Dressing / Pane Tostato

Raviolo al Uovocon Spinaci e Ricotta Tartufo 28
ricotta / spinach / egg yolk / fresh truffle / sage butter / Parmigiano

Filetto & Tartufo 59
sliced fillet of german pasture-raised beef 200g / truffled potatoe purée /
fresh truffle / roasted onions / jus

Guancia di Manzo 42
slow-braised beef cheeks / potatoe purée / caponata / primitivo jus

WINE RECOMMENDATION

Château Poujeaux CRU Bourgeois | Bordeaux 0,75 95

PASTA & PRIMI

Tagliatelle al Ragù 22
Braised Beef / San Marzano tomato / Parmigiano

Fettuccine Verde Surf & Turf 29
Spicy salsiccia ragù / lobster bisque / Parmigiano

Lobster Linguine 49
Lobster / chili / parsley

Paccheri Branzino 29
Sea bass / yellow tomato sauce / capers / olives / crunch

Truffle Tagliolini 32
Parmigiano / truffle

Risotto ai Funghi e Tartufo 35
Truffled risotto / wild mushrooms / Taleggio-Fonduta

Spaghetti Vongole 28
Clams / white wine / parsley / Amalfi lemon

PIZZA ROMANA

- to share -

La Bufala e Prosciutto San Daniele	26
Red tomato sauce / Mozzarella di Bufala / marinated cherry tomatoes / Prosciutto San Daniele / basil	
Tartufo Nero	32
Béchamel sauce / Salsa Tartufata / fior di latte / Parmigiano / truffle	

TERRA | CARNE

Saltimbocca	32
Veal / Prosciutto San Daniele / sage / seasonal side	
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 / wild mushrooms	
Branzino Butterfly	kg / 120
Whole sea bass / seasonal side / gremolata	
Sogliola alla Mugnaia	79
Whole sole / rosemary potatoes / vegetables / lemon butter / capers	

SIDES

Pellicano Fries	7	Insalata Mista	7
Rosemary potatoes	7	Creamy, truffled polenta	10
Vegetable caponata	7	Wild broccoli	7
Roasted Carrots with Ricotta & Pistachio	7	Sautéed wild mushrooms	10



BUON APPETITO

Information on allergens and additives is available on request from our service staff.
All prices in Euro (€) incl. VAT.