

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

Fiori di Zucca	22
Gefüllte Zucchini-Blüten / Ricotta / Parmigiano / marinierte Tomaten	
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	
King Crab Salad	45
Konfierte Königskrabbe / marinierte Tomaten / Olive / Kerbel	
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

Gans | Ente al Nebbiolo

Hummersamtsuppe 16
Estragon-Citrus-Salsa / Pane Tostato

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

Ente al Nebbiolo - limitiertes Kontingent auf Anfrage oder mit Vorbestellung
Im Ofen knusprig geröstet, dazu Nebbiolo-Jus und Apfel-Marsala-Füllung.
Serviert mit herbstlichen Beilagen: Cavolo Rosso, Canderli di Patate, Cavolo Nero

ganze Ente für 2 Personen 120

halbe Ente für 1 Personen 60

Gans al Nebbiolo - limitiertes Kontingent auf Anfrage oder mit Vorbestellung
Im Ofen goldbraun glasiert, dazu Nebbiolo-Jus und Apfel-Marsala-Füllung.
Serviert mit herbstlichen Beilagen: Cavolo Rosso, Canderli di Patate, Cavolo Nero

ganze Gans für 4 Personen 290

halbe Gans für 2 Personen 145

SIDES

Cavolo Rosso - Rotkohl mit Apfel, Rosinen und Preiselbeeren 9

Canederli di Patate - Kartoffelknödel mit Parmesan, Butter und Schnittlauch 9

Cavolo Nero - geschmorter Schwarzkohl mit Knoblauch und Zitronenzeste 11

WEINEMPFEHLUNG

2016 Amante Collezione Oro | Ca'Del Sette, Venetien 0,75 68

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 / Cognac / Chili / Petersilie

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

Truffle Tagliolini 32
Parmigiano / Trüffel

Risotto ai Funghi e Tartufo 35
Getrüffeltes 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

Fiori di Zucca	22
Stuffed zucchini blossom / ricotta / Parmigiano / marinated tomatoes	
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	
King Crab Salad	45
Confit king crab / marinated tomatoes / olives / chervil	
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	28
Thinly sliced beef fillet / parmesan cream		Rosso Italian red prawn / lime	

PELLICANO

AMORE SENZA FINE

BELLEZZA DI STAGIONE

Goose | Duck al Nebbiolo

Lobster Soup 16
Estragon-citrus salsa / Pane Tostato

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

Duck al Nebbiolo - **limited availability upon request or with pre-order**
Oven-roasted to a crispy finish, served with Nebbiolo jus and apple-Marsala stuffing.
Accompanied by seasonal sides: Cavolo Rosso, Canederli di Patate, Cavolo Nero

whole duck for 2 120

half duck for 1 60

Goose al Nebbiolo - **limited availability upon request or with pre-order**
Oven-glazed to a golden brown, served with Nebbiolo jus and apple-Marsala stuffing.
Accompanied by seasonal sides: Cavolo Rosso, Canederli di Patate, Cavolo Nero

whole goose for 4 290

half goose for 2 145

SIDES

Cavolo Rosso - red cabbage with apple, raisins, and lingonberries 9

Canederli di Patate - potato dumplings with Parmigiano, butter, and chives 9

Cavolo Nero - braised black kale with garlic and lemon zest 11

WINE RECOMMENDATION

2016 Amante Collezione Oro | Ca'Del Sette, Veneto 0,75 68

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 / cognac / 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.