



Brunch Club

at Pellicano

SUNDAYS · 11:00 - 15:00 UHR

La domenica è fatta per stare insieme.

Wählen Sie unseren Pellicano Brunch Club und genießen Sie unsere Brunch-Spezialitäten frei nach Ihren Wünschen – von Cornetti und Eierspeisen über italienische Klassiker bis zum Dolce.

59€ pro Person

INKLUSIVE

Wasser, frisch gepresste Säfte
und Caffè-Spezialitäten

Alternativ können Sie à la carte zu den angegebenen Preisen bestellen.

PELLICANO BRUNCH CLUB

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

GURKE, SELLERIE, APFEL, LIMETTE	0,2	5
KAROTTE, ORANGE, INGWER, ZITRONE	0,2	5

HOT

ESPRESSO / MACCHIATO	3,5 / 4
ESPRESSO DOPPIO / MACCHIATO	6 / 6,5
CAPPUCCINO	5
FLAT WHITE	6
LATTE MACCHIATO	6
AMERICANO	5

SUNDAY BOTTLES

WHISPERING ANGEL ROSÉ	0,75	49
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,1 / 0,75	13 / 79
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	0,1 / 0,75	15 / 89

SIGNATURE DRINKS

BELLINI	12
BLOODY MARY	14

OYSTERS

PRO STÜCK (MIN. 3 STK.)	9
Boutrais Austern Schalotten-Vinaigrette Zitrone	

BREAKFAST

ETAGERE	19
Auswahl an Cornetti und italienischen Backwaren, Wurst- und Käsespezialitäten, Butter, Honig, Konfitüre	

UOVA ALLA BENEDICT	16
· Gebratene Brioche, pochiertes Ei, Vitello Tonnato, Espuma-Sauce, Kalbsjus	
· Gebratene Brioche, pochiertes Ei, Avocado, Räucherlachs, Chiles en vinagre, Pimentón de la Vera, Limette, Tomate, Béarnaise-Espuma	
· Gebratene Brioche, pochiertes Ei, Spinat, Champignons, Mushroom Ketchup, frittierte Schalotten, schwarzer Knoblauch, Cabernet-Hollandaise	

THE PELLICANO GRANOLA	12
Griechischer Joghurt mit Früchten, Honig und Granola	

ADRIANO AVOCADO	12
Sylter Weißbrot-Bruschetta mit Avocado	

EIERSPEISEN	12
Wählen Sie Ihre Zubereitungsart: Rührei oder Spiegelei	
+ Lachs, Prosciutto Cotto oder Spinat	+5

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO	21
Rosa Kalb, Tonno-Creme Originale, Kapern	

PARMIGIANA DI MELANZANE	19
Aubergine, San Marzano Tomaten, Parmigiano, Mozzarella Fior di Latte	

PASTA

TRUFFLE TAGLIOLINI	32
Trüffelbutter, Parmigiano, frischer Trüffel	

LASAGNE DI MANZO	19
Hausgemachte Lasagne mit geschmortem Rinderragout, Béchamel, Parmesan	

RIGATONI ALL'ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA	19
San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella	

PIZZA ROMANA

LA BUFALA	18
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum	

SPICE LEE	19
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto	

SECONDI

SALMONE AL LIMONE	34
Lachs, Mugnoli, Kartoffelpüree, Zitronen-Kräuter-Sauce	

TAGLIATA DI MANZO	37
Flanksteak, Rucola, Parmigiano, Chimichurri	

DOLCI

TIRAMISÙ „FOR TWO“	20
Mascarpone, Biskuit, Kaffee, Kakao	

GELATO PERFECT SERVE	17
Hausgemachtes, frisch geschlagenes Eis	