

Der Duft von frisch gebackenem Brot, etwas natives Olivenöl aus eigenem
Anbau, eine Prise Salz...

So simpel und doch so unübertrefflich gut.

Zippiri, sardisch für Rosmarin, war In der Antike ein Symbol der Liebe.
Genuss verbindet.

Unser generationsübergreifendes Team teilt eine tiefe Leidenschaft für die
Italienische Küche.

Wir wollen Ihnen ein Erlebnis ermöglichen in dem Tradition, Innovation und
Kreativität zu schmecken sind.

Dabei lassen wir kein Produkt außer Auge: Mutter Erde schenkt uns jede
Saison unglaubliche Möglichkeiten.

Wir wollen ihr Demut, Dankbarkeit und Respekt erweisen, indem wir auf die
Nachhaltigkeit unserer Produkte achten.

Das ist unser Grundrezept.

Der Anspruch der nächsten Seiten ist Ihnen das Wasser im Mund zusammen
laufen zu lassen.

(it. far venire l'acquolina in bocca)

Menü

4 Gänge Überraschungsmenü

Vorspeise

Ravioli

Fisch oder Fleisch oder Vegetarisch

Dessert oder Käse

Preis 4 Gänge p.P. 65 €

4 Gänge vegetarisch 55 €

Weinreise p.P. 35 €

5 Gänge Überraschungsmenü

erste Vorspeise

zweite Vorspeise

Ravioli

Fisch oder Fleisch

Dessert oder Käse

Preis 5 Gänge p.P. 85 €

5 Gänge Vegetarisch 70 €

Weinreise 5 Gänge p.P. 45 €

Unsere Menüs werden ausschließlich Tischweise serviert, wir bitten um Ihr Verständnis.

Selbstverständlich werden unsere Menüs auf Wunsch auch rein vegan vorbereitet

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Zippiri Team

Speisekarte

Zum Aperitif

| | |
|-------------------------------------|-------------------|
| Brot für 2, das erste geht auf uns! | 3,50 € |
| Austern 3/ 6 | 15,00 € / 30,00 € |
| Prosciutto | 14,00 € |

Vorspeisen

| | |
|-------------------------------|---------|
| Burrata | 17,00 € |
| Thunfischtatar | 18,00 € |
| Rindertatar | 18,00 € |
| Foie Gras Torchon mit Brioche | 18,00 € |

Pasta

Alle Pastasorten sind aus unserer Eigenproduktion, bestehen aus Hartweizenries und werden „al bronzo“ produziert. Der Teig wird dabei durch eine Matrix aus Bronze gezogen, welche der Nudeln eine raue und dichte Struktur verleiht.

| | |
|------------------------------------|---------|
| Fregola di Mare | 19,00 € |
| Malloreddus mit Salsiccia Ragout | 19,00 € |
| Unsere Trüffel Ravioli mit Ricotta | 19,00 € |

Hauptgerichte

| | |
|-------------------------|---------|
| Von der Weide | 36,00 € |
| Fang des Tages | 33,00 € |
| Katalanische Fischsuppe | 30,00 € |

Dessert

| | |
|------------------|---------|
| Käse Komposition | 13,00 € |
| Dessert | 9,00 € |

Getränkekarte

Frische Alkoholfreie Getränke

| | |
|---------------------------------|--------|
| Wasser 0,25 l. | 2,00 € |
| Wasser 0,75 l. | 6,00 € |
| Thomas Henry Tonic Water 0,2 l. | 3,50 € |
| Lemonade Proviant 0,3 l. | 3,50 € |

Kaffe & Tee

| | |
|--------------------|--------|
| Espresso | 2,50 € |
| Espresso Macchiato | 2,50 € |
| Espresso Doppio | 3,50 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 3,50 € |
| Heiße Schokolade | 3,50 € |
| Kaffee | 2,50 € |

Unsere Milchprodukte enthalten nur Bio Milch.
Alle unsere Getränke bieten wir auch mit Bio-Hafermilch an.

Bier

| | |
|----------------|--------|
| Ichnusa 0,3 l. | 4,00 € |
| Kölsch 0,3 l. | 3,50 € |

Aperitiv & Cocktails

| | |
|--|---------|
| Franciacorta Contadi Castaldi 0,1 l. | 9,00 € |
| Aperol Sprizz | 9,00 € |
| Campari Orange | 8,00 € |
| Gin Tonic | 9,00 € |
| Espresso Martini (mit unserem Kaffe-Likör) | 10,00 € |
| Negroni (mit antica Formula) | 10,00 € |