



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

## Menü

### **4 Gänge** Überraschungsmenü

Vorspeise

Pasta

Fisch oder Fleisch oder Vegetarisch

Dessert oder Käse

Preis 4 Gänge p.P. 65 €

4 Gänge vegetarisch 55 €

Weinreise p.P. 35 €

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

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie etwas nicht essen wünschen.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Zippiri Team

### **5 Gänge** Überraschungsmenü

erste Vorspeise

zweite Vorspeise

Pasta

Fisch oder Fleisch

Dessert oder Käse

Preis 5 Gänge p.P. 85 €

5 Gänge Vegetarisch 70 €

Weinreise 5 Gänge p.P. 45 €

## Zum Aperitif

Hausgemachtes Brot für 2, das erste geht auf uns!	3,50 €
Handgefertigter sardischer Wurstaufschnitt	14,00 €
Austern 3/6	16,50 €/30,00 €
Bruschetta di Terra (Tomaten, sardische Wurst, Burrata)	15,00 €
Fenchelsalat mit Orangen, Pistazien und Bottarga	17,00 €
Käsekomposition für 2 Personen zum Wein	22,00 €

## Vorspeisen

Sardische Fischsuppe	19,00 €
Artischockenherz mit Petersilien-Brot Sauce und Taleggio Fondue <i>Artichoke heart with parsley-bread sauce and taleggio fondue</i>	19,00 €
Büffel-Burrata mit Panzanella, Selleriewasser, Kapernpulver und Taggiasca-Oliven <i>Burrata di bufala, panzanella, celery water, caper powder and taggiasca olives</i>	19,00 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Burrata, getrockneten Tomaten, Cantabrico Sardelle, Wachtelei und Senfkörnern <i>Beef tartare with burrata, dried tomatoes, cantabrico anchovy, quail egg and mustard seeds</i>	19,00 €
Handgeschnittenes Thunfischtatar mit Joghurt, Pistazien-Creme, Kapern und Lakritz-Creme <i>Tuna tartare with yogurt, pistachio cream, capers and liquorice cream</i>	19,00 €
Auberginentörtchen Parmigiana mit Parmesan Espuma und Sellerie Gel	19,00 €
Zippiris Foie Gras Torchon mit Brioche, hausgemachten Saucen und Marmelade <i>Zippiris foie gras torchon with brioche, homemade jam and sauces</i>	20,00 €



## Sardische 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 mit Bottarga	19,00 €
Malloreddus mit Salsiccia Ragout und Artischocken	19,00 €
Casarecce mit Pistazien-Pesto, Burrata und getrockneten Tomaten	19,00 €
Safranrisotto mit Parmesan Espuma	19,00 €
Unsere hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Trüffel Füllung	19,00 €

## Hauptgerichte

Weibliche Entenbrust an Granatapfelsauce mit Pistazien <i>Duck breast on pomegranate sauce with pistachios</i>	34,00 €
Thunfisch Tataki mit Burrata, Erbsen und Zwiebelkompott <i>Tuna tataki with buttara, peas and onion compote</i>	36,00 €
Lammrücken an Kräuterjus <i>Rack of lamb on herb jus</i>	36,00 €
Rinderfilet an Urwaldpfeffer-Sauce <i>Beef filet on piper borbonense sauce</i>	39,00 €

## Dessert

Dessert des Tages	9,00 €
Käse Komposition mit hausgemachten Saucen und Marmelade	13,00 €

## 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€
Limonade San Pellegrino 0,3 l.	3,50€
Crodino, San bitter	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€

### Bier

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

### Aperitiv & Cocktails

Aperol Sprizz	9,00€
Limoncello Sprizz (mit unserem Limoncello)	9,00€
Campari Orange	8,00€
Gin Tonic	9,00€
Espresso Martini (mit unserem Kaffe-Likör)	10,00€
Negroni (mit antica Formula)	10,00€

