



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. 69 €

4 Gänge vegetarisch 64 €

Weinreise p.P. 40 €

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. 89 €

5 Gänge Vegetarisch 84 €

Weinreise 5 Gänge p.P. 50 €

## Zum Aperitif

Hausgemachtes Brot für 2, das erste geht auf uns!	3,50 €
Handgefertigter sardischer Wurstaufschnitt	14,00 €
Bruschetta di Terra (Tomaten, sardische Wurst, Burrata)	15,00 €
Austern 3/6	18,50 €/35,00€
Käsekomposition für 2 Personen zum Wein	22,00 €

## Vorspeisen

Fenchelsalat mit Orangen, Pistazien und Bottarga <i>Fennel Salad with oranges, pistachios and bottarga</i>	17,00 €
Brodetto di Mare mit Gemüse und Safran	19,00 €
Sautierte Baby-Calamari auf Panzanella di Mare <i>Sautéed baby-calamari on panzanella di mare</i>	19,00 €
Handgeschnittenes Thunfischtatar mit Erdbeeren, Rhabarber, Pistazien <i>Tuna tartare with strawberries, rhubarb and pistachios</i>	19,00 €
Artischockenherz mit Petersilien-Brot Sauce, Onsen Ei und Pecorico Schaum / mit Bottarga <i>Artichoke heart with parsley-bread sauce, onsen-tamago, pecorino foam / bottarga</i>	19,00€ / 25,00€
Handgeschnittenes Rindertatar mit flüssigem Salat, Trüffel-Mayonnaise, Senfkaviar und Wachtelei <i>Beef tartare with liquid salad, truffle mayonnaise, mustard caviar and quail egg</i>	21,00€
Zippiris Foie Gras Torchon mit Brioche, hausgemachten Saucen und Marmelade <i>Zippiris foie gras torchon with brioche, homemade jam and sauces</i>	21,00 €



**ZIPPIRI**  
GOURMETWERKSTATT

Insalata Reale (min. 21 Zutaten) 22,00 €

Tatar von Mazzancolle Wildgarnelen mit Wassermelone, 23,00 €

Pistazien, kandierten Kapern und Radieschen

*Mazzancolle wild prawns tartare with watermelon, pistachios, candied capers and radish*

Jakobsmuscheln auf Parmigiana und Garnelen-Bisque 23,00 €

*Scallops on parmigiana and prawn bisque*

## 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.

Ciccioneddus mit Kaninchenragout, Mandeln, Oliven und Kapern 19,00 €

*Ciccioneddus with rabbit ragout, almonds, olives and capers*

Casarecce mit getrockneten Tomaten-Pesto, Mandeln, Minze und Chili 19,00 €

*Casarecce with dried tomatoes pesto, almonds, mint and chili*

Spargelrisotto mit Zitrone, Burrata und Parmesan Espuma 19,00 €

*Asparagus risotto with lemon, burrata and parmesan espuma*

Fregola di Mare mit geriebener Zitronenschale und Bottarga 21,00 €

*Fregola di mare with lemon zest and bottarga*

Unsere hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Trüffel Füllung 21,00 €

*Homemade ravioli with ricotta and black truffle filling*

## Hauptgerichte

Entbeintes Kaninchen Salat mit Giardiniera (lauwarm) <i>Boneless rabbit tonnato with giardiniera (lukewarm)</i>	32,00 €
Thunfisch Tataki mit Friggione Sauce an Burrata mit Paprikaeis <i>Tuna tataki with friggione sauce on burrata with bell pepper ice</i>	36,00 €
Gebratene Mazzancolle Wildgarnelen mit Caponata <i>Mazzancolle wild prawns with caponata</i>	36,00 €
Rinderfilet mit Friggione Sauce, gebratener Wassermelone, Kartoffelpüree und Rotweinsalz <i>Beef filet with friggione sauce, roasted watermelon, mashed potatoes and redwine salt</i>	39,00 €

## Dessert

Pannacotta auf roten Beeren Kompott	8,00 €
Tagessorbet	9,00 €
Weißer Schokolade-Espresso Mousse	9,00 €
Im Rotwein eingelegte Pflaumen mit Vanilleeis	9,00 €
Pastiera Napoletana	11,00 €
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	3,00€
Espresso Macchiato	3,00€
Espresso Doppio	4,50€
Cappuccino	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Heiße Schokolade	4,50€

### 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	10,00€