



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 €

Erleben Sie jeden Donnerstag ein besonderes kulinarisches Highlight mit unserem vegetarischen oder veganen Menü für 52€ p.P. Bitte beachten Sie, dass das Angebot an Feiertagen und einem Tag vor dem Feiertag nicht gilt.

Zum Aperitif

Hausgemachtes Brot für 2, das erste geht auf uns!	3,50 €
Handgefertigter sardischer Wurstaufschnitt mit unserem Giardiniera	14,00 €
Austern 3/6 (Gillardeau N.3)	18,50 €/35,00€
Käsekomposition für 2 Personen zum Wein	22,00 €

Vorspeisen

Fenchel Salat mit Orangen, Pistazien und Bottarga <i>Fennel Salad with oranges, pistachios and bottarga</i>	18,00 €
Parmigiana auf Pecorino Creme <i>Parmigiana with pecorino cream</i>	19,00 €
Handgeschnittenes Thunfischtatar mit Artischockenspalten, Orangen Pistazien Pesto und Burrata <i>Tuna tartare with artichoke, orange, pistachio pesto and burrata</i>	19,00€
Büffel-Burrata auf Panzanella mit Pistazien Pesto und Basilikum <i>Burrata di bufala on panzanella with pistachio pesto and basil</i>	21,00€
Handgeschnittenes Rindertatar mit Brot Sauce, Sardellen Trüffel-Mayonnaise, Senfkaviar und Apfelkapern <i>Beef tartare with bread sauce, truffle mayonnaise, mustard caviar and capers</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>	22,00 €

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.

Casarecce mit Pistazien Pesto und Burrata <i>Casarecce with pistachio pesto and burrata</i>	19,00 €
Malloreddus mit sardischem Kaninchenragout <i>Malloreddus with rabbit ragout</i>	19,00€
Fregola di Mare mit geriebener Zitronenschale und Bottarga <i>Fregola di mare with lemon zest and bottarga</i>	21,00€
Ciccioneddus mit Steinpilzragout <i>Ciccioneddus with porcini ragout</i>	22,00 €

Hauptgerichte

Sardisches Couscous mit entbeintem Kaninchen <i>Sardinian couscous with boneless rabbit</i>	35,00 €
Weibliche Entenbrust mit Orangen Sauce und Kaffee <i>Duck breast with orange sauce and coffee</i>	35,00 €
Thunfisch Tataki auf Wildoregano Sauce <i>Tuna tataki on wild oregano sauce</i>	37,00 €
Gebratene „Mazzancolle“ Wildgarnelen mit Couscous di Mare <i>Mazzancolle wild prawns with couscous di mare</i>	38,00 €
Rinderfilet mit Steinpilzsauce <i>Beef filet with porcini sauce</i>	44,00 €

Dessert

Pannacotta auf roten Beeren Kompott	8,00 €
Tagessorbet	9,00 €
Weißer Schokolade-Orangen Mousse	9,00 €
Im Rotwein eingelegte Pflaumen mit Vanilleeis	9,00 €
Ricotta Kuchen	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 (Gin Tonic alk.frei)	9,00€
Espresso Martini (mit unserem Kaffe-Likör)	10,00€
Negroni	10,00€