



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€ pP. Bitte beachten Sie, dass das Angebot an Feiertagen und einem Tag davor nicht gilt.


ZIPPIRI
GOURMETWERKSTATT
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 €
Bruschetta di Terra mit Tomaten, Sardischem Aufschnitt und Burrata	16,50 €
Käsekomposition für 2 Personen zum Wein	22,00 €

Vorspeisen

Fenchel Salat mit Apfel, Sellerie, Pistazien und Bottarga <i>Fennel Salad with Appel, pistachios and bottarga</i>	18,00 €
Parmigiana auf Pecorinocreme <i>Parmigiana with Pecorino Cream</i>	19,00 €
Handgeschnittenes Thunfischtatar mit Artischockenspalten, mit Walnusspesto, Burrata und kandierten Zwiebeln <i>Tuna tartare with Artichoke, pistachios and burrata</i>	20,00 €
Büffel-Burrata auf Caponatina mit Basilikumpesto <i>Buffalo burrata with caponata and basil pesto</i>	21,00 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Wachtelei, mariniertem Fenchel Sardellen, Trüffel-Mayonnaise, Senfkaviar und Radieschen <i>Beef tartare with, truffle mayonnaise, mustard caviar and capers</i>	22,00 €
<i>Gebratene Krake auf Kartoffelpüree, mit Walnussknoblauchpesto und Petersilien-Creme</i> <i>Octopus tentacles with potatoe puree, parsley cream</i>	24,00 €

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	19,00 €
<i>Casarecce with pistachios pesto and burrata</i>	
Fregola di Mare mit geriebener Zitronenschale und Bottarga	21,00 €
<i>Fregola di mare with lemon zest and bottarga</i>	
Ciccioneddus mit Steinpilzragout	22,00 €
<i>Cicciuneddus with Porcino ragout</i>	
Risotto mit Ziegenkäse, Wildbeeren und geriebener Zitronenschale	23,00 €

Hauptgerichte

Weibliche Entenbrst mit Orangensauce und Kaffe	36,00 €
<i>Duck Breast with orange and coffee</i>	
Lammfilet mit Wildkräuterjus	37,00 €
<i>Rack of lamb on herb jus</i>	
Thunfisch Tataki auf Wildoregano Sauce	38,00 €
<i>Tuna tataki with mediterranean-style sauce and burrata</i>	
Rinderfilet mit Anghelo Ruju Sauce	46,00 €
<i>Beef filet with piper borbonense sauce</i>	



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	14,50 €



ZIPPIRI

GOURMETWERKSTATT

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€