



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 €
Homade Bread for 2 (first one is on us)	
Käseteller für zwei mit verschiedenen Käsesorten mit oder ohne Aufschnitt	25,00 €
Cheese platter for two with assorted cheeses (with or without cured meats)	
Zippiris Foie Gras	25,00 €
Zippiri foie gras	
Austern (Gillardeau N.3) 3 Stück für 18,50 € / 6 Stück für Oysters (Gillardeau No.3) – 3 pcs € 18.50 / 6 pcs € 35.00	35,00 €

Vorspeisen

Prosecco Kürbissüppchen mit gebratener Garnele	19,00 €
Prosecco pumpkin soup with sautéed prawn	
Winter-Wildkräuter-Salat mit Kaki, Orange und Fenchel	19,00 €
Winter wild-herb salad with persimmon, orange and fennel	
Onsenei auf sautierten Gemüsen & Bruschetta mit Zippiri Umami	19,00 €
Onsen egg on sautéed vegetables & bruschetta with Zippiri umami	
Handgeschnittenes Thunfischtatar mit Kakisalat, gerösteten Mandelstiften & Chioggia-Roter Bete –	22,00 €
Hand-cut tuna tartare with persimmon-salad, toasted almonds & Chioggia beetroot	
Büffel-Burrata auf Brotcreme mit Garnelen-Bisque und gerösteten Mandeln	21,00 €
Buffalo burrata on bread cream with prawn bisque and toasted almonds	
Handgeschnittenes Rindertatar auf Brotcreme mit Wachtelei, Senfkaviar und kandierten Zwiebeln	22,00 €
Hand-cut beef tartare on bread cream with quail egg, mustard caviar and candied onions	

Sardische Pasta

Alle Pasta Sorten 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 rauhe und dichte Struktur verleiht.

Fregola di Mare mit Bottarga **21,00 €**

Fregola di mare with lemon zest and bottarga

Gemelli mit Steinpilzragout und aromatischem Crunch **23,00 €**

Gemelli with porcini ragout and aromatic crunch

Chiocciole mit Kaninchenragout und gerösteten Mandeln **23,00 €**

Chiocciole with rabbit ragout and toasted almonds

Hauptgerichte

Lammfilet mit Myrtensoße **39,00 €**

Lamb fillet with myrtle sauce

Weibliche Entenbrust auf Kaffeejus und Rosa Pfeffer **39,00 €**

Female duck breast with coffee jus and pink pepper

Thunfisch-Tataki mit Garnelen-Bisque & Paprikacreme **39,00 €**

Tuna tataki with prawn bisque & bell pepper cream

Rinderfilet an Urwaldpfeffersoße mit geröstetem Rosmarin **46,00 €**

Beef fillet with rainforest pepper sauce and roasted rosemary

Dessert

Im Rotwein eingelegte Pflaumen mit Vanilleeis **9,00 €**

Plums poached in red wine with vanilla ice cream

Karamell-Panna-Cotta mit einem Herz aus Orangen-Gelee **10,00 €**

Caramel panna cotta with orange jelly heart

Schoko-Kuppel gefüllt mit Mandelkrokant-Mousse auf Orangencreme **11,00 €**

Chocolate dome filled with almond-brittle mousse on orange cream

Käsekomposition mit hausgemachten Saucen und Marmelade **14,50 €**

Cheese platter with homemade sauces and jam

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

Mirto Sprizz	9,00 €
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 €