



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. 95 €

5 Gänge Vegetarisch 89 €

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 Aufschmitt

25,00 €

Cheese platter for two with assorted cheeses (with or without cured meats)

Austern (Gillardeau N.3) 3 Stück für **18,50 €** / 6 Stück für

35,00 €

Oysters (Gillardeau No.3) – 3 pcs € 18.50 / 6 pcs € 35.00

Vorspeisen

Zuppa di Mare Fischsuppe

19,00 €

Fish Soup

Orange und Fenchel Sellerie Salat / Mit Bottarga

19,00 € / 25,00 €

Orange and fennel Salat / With Bottarga

Onsenei auf Parmesan Creme mit Zippiri Umami

19,00 €

Onsen egg on Parmesan creme 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 raue und dichte Struktur verleiht.

Fregola di Mare mit Bottarga

23,00 €

Fregola di mare with lemon zest and bottarga

Malloreddus mit Salsicciaragout mit drei Texturen

23,00 €

Malloreddus with Salsiccia ragout

Caserecce mit Pistazienpesto

23,00 €

Caserecce with Pistachios Pesto

Hauptgerichte

Gebratene Krake mit Petersilien Soße

36,00 €

Grilled Oktopus with parsley sauce

Thunfisch-Tataki mit Garnelen-Bisque & Paprikacreme

39,00 €

Tuna tataki with prawn bisque & bell pepper cream

Rinderfilet an Angelu Ruju Soße

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-br 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 €