



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 **25,00 €**

mit oder ohne Aufschnitt

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, **22,00 €**

gerösteten Mandelstiften & Chioggia-Roter Bete –

Hand-cut tuna tartare with persimmon-salat, toasted almonds & Chioggia beetroot

**Büffel-Burrata** auf Brotcreme mit Garnelen-Bisque **21,00 €**

und gerösteten Mandeln

Buffalo burrata on bread cream with prawn bisque and toasted almonds

**Handgeschnittenes Rindertatar** auf Brotcreme **22,00 €**

mit Wachtelei, Senfkaviar und kandierte Zwiebeln

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-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 €