



ZIPPIRI
GOURMETWERKSTATT

*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

Marco Piras

Menü

3 Gänge

Menü

Vorspeise

Tatar vom Thunfisch mit Pfirsich,
Fenchel und Kressemayonnaise

Hauptgericht

Rinderfilet mit Salsa Verde und Rosmarinjus
oder Auberginensteak (vegetarisch)

Dessert oder Käse

Preis 3 Gänge p.P. 65 €
3 Gänge vegetarisch 60 €
Weinreise p.P. 40 €

5 Gänge

Menü

Vorspeise

Tatar vom Thunfisch mit Pfirsich,
Fenchel und Kressemayonnaise

Zwischengang

Jakobsmuscheln mit Stracciata und Paprikacreme

Pasta

Caserecce mit Erbsen-Zitronen-Creme und Bottarga

Hauptgericht

Rinderfilet mit Salsa Verde und Rosmarinjus
oder Auberginensteak (vegetarisch)

Dessert oder Käse

Preis 5 Gänge p.P. 95 €
5 Gänge Vegetarisch 89 €
Weinreise 5 Gänge p.P. 50 €

Unsere Menüs werden **ausschließlich Tischweise** serviert, wir bitten um Ihr Verständnis.

Ab 6 Personen bieten wir ausschließlich unser Menü an.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Zippiri Team

Zum Aperitif

Hausgemachtes Brot für 2, das erste geht auf uns! **3,50 €**

Homemade bread for 2 (first one is on us)

Käseteller für zwei mit verschiedenen Käsesorten **25,00 €**

Cheese platter for two with assorted cheeses

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

Sommerwildkräutersalat mit ca. 12 Komponenten **19,00 €**

Summer wild herb salad with approx. 12 components

Büffel-Burrata mit gerösteter Paprikacreme, **21,00 €**

Acciuga del Cantabrico und Basilikum

Buffalo burrata with roasted bell pepper cream, Cantabrian anchovy and basil

Handgeschnittenes Thunfischtartar mit Pfirsich-Chutney, **22,00 €**

Fenchel und Kressemayonnaise

Hand-cut tuna tartare with peach chutney, fennel and cress mayonnaise

Handgeschnittenes Rindertartar mit Auberginenkaviar, **22,00 €**

Kapern und Senfkaviar

Hand-cut beef tartare with aubergine caviar, capers and mustard caviar

Gebratene Jakobsmuscheln mit Stracciata, **25,00 €**

Paprikacreme und Mandeln

Seared scallops with stracciata, bell pepper cream and almonds

Sardische Pasta

Alle Pasta Sorten sind aus unserer Eigenproduktion,
bestehen aus Hartweizengrieß und werden „al bronzo“ produziert.
Der Teig wird dabei durch eine Matrix aus Bronze gezogen,
welche der Nudel eine raue und dichte Struktur verleiht.

Fregola di Mare mit Muscheln, Krustentieren und Pfirsich <i>Fregola di mare with mussels, shellfish and peach</i>	23,00 €
Maccaronis mit Kaninchenragout, gerösteten Mandeln und aromatischem Crunch <i>Maccaronis with rabbit ragout, toasted almonds and aromatic crunch</i>	23,00 €
Caserecce mit Erbsen-Zitronen-Creme und Bottarga <i>Caserecce with pea-lemon cream and bottarga</i>	23,00 €

Unser natives Olivenöl fürs Zuhause

16,00 €

Our native olive oil to take home

Hauptgerichte

Weibliche Entenbrust mit Kirschen-Rotweinjus <i>Duck breast with cherry red wine jus</i>	36,00 €
Thunfisch-Tataki mit gebratener Paprika und Wildoregano <i>Tuna tataki with roasted bell pepper and wild oregano</i>	39,00 €
Gebratenes Auberginensteak <i>Roasted aubergine steak</i>	30,00 €
Rinderfilet mit Salsa Verde und Rosmarinjus <i>Beef fillet with salsa verde and rosemary jus</i>	46,00 €

Dessert

*Da wir alles selbst produzieren, kann es zu kleinen tagesbedingten Änderungen kommen.
As everything is made in-house, minor daily changes may occur.*

Orangenmousse der weißen Schokolade mit Krokant von Mandeln <i>White chocolate orange mousse with almond brittle</i>	10,00 €
Cupola gefüllt mit Mousse vom Mandelkrokant auf englischer Creme <i>Cupola filled with almond brittle mousse on English cream</i>	11,00 €
Pastiera Napoletana mit Limoncello-Sorbet <i>Traditional Neapolitan pastiera with limoncello sorbet</i>	12,00 €
Käsekomposition mit hausgemachten Saucen und Marmelade <i>Cheese platter with homemade sauces and jam</i>	14,50 €

*Fragen Sie unser Team nach unserer
Grappa- und Digestif-Auswahl
Ask our team about our grappa and digestif selection*

*Verpassen Sie nicht unsere exklusiven Winemaker- oder Candlelight-Dinner
und abonnieren Sie unseren Newsletter.
Don't miss our exclusive winemaker or candlelight dinners – subscribe to our newsletter.*

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 €

Kaffee & 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 Kaffee-Likör)	10,00 €
Negroni	12,00 €
Limoncello auf Eis	7,00 €
Mirto auf Eis	7,00 €

*Unsere Schaumweine finden Sie in der Weinkarte.
Please find our sparkling wines in our wine list.*