



---

*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 Kresse-Mayonnaise

#### **Hauptgericht**

Weibliche Entenbrust an Rotweinjus  
*oder Thunfisch-Tataki mit gebratener Paprika und Wildoregano*  
*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 Kresse-Mayonnaise

#### **Zwischengang**

Jakobsmuscheln mit Stracciata und Paprikacreme

#### **Pasta**

Malloreddus mit Ragout di Polpo

#### **Hauptgericht**

Weibliche Entenbrust an Rotweinjus  
*oder Thunfisch-Tataki mit gebratener Paprika und Wildoregano*  
*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,  
Acciuga del Cantabrico und Basilikum 21,00 €  
*Buffalo burrata with roasted bell pepper cream, Cantabrian anchovy and basil*

**Handgeschnittenes Thunfischtartar** mit Pfirsich-Chutney,  
Fenchel und Kressemayonnaise 22,00 €  
*Hand-cut tuna tartare with peach chutney, fennel and cress mayonnaise*

**Handgeschnittenes Rindertartar** mit Trüffelcreme,  
Burrata und Haselnüsse 22,00 €  
*Hand-cut beef tartare with truffle cream, burrata and hazelnuts*

**Gebratene Jakobsmuscheln** mit Stracciata,  
Paprikacreme und Mandeln 25,00 €  
*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.

|                                                                                                                                                                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Fregola di Mare</b> mit Muscheln, Krustentieren und Pfirsich<br><i>Fregola di mare with mussels, shellfish and peach</i>                                              | <b>23,00 €</b> |
| <b>Maccaronis</b> mit Salsiccia-Ragout und Piselli<br><i>Maccaronis with sausage ragout and peas</i>                                                                     | <b>23,00 €</b> |
| <b>Malloreddus</b> mit Ragout di Polpo,<br>Olive Taggiasche e Pomodoro<br><i>Malloreddus with octopus ragout, Taggiasca olives and tomato</i>                            | <b>23,00 €</b> |
| <b>Caserecce</b> mit Crema di Pomodoro arrosto,<br>Burrata, Basilico und Polvere di Olive<br><i>Caserecce with roasted tomato cream, burrata, basil and olive powder</i> | <b>23,00 €</b> |

---

*Unser natives Olivenöl fürs Zuhause*  
16,00 €  
*Our native olive oil to take home*

---

## *Hauptgerichte*

|                                                                                                                                |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Weibliche Entenbrust</b> mit Cannonau-Jus und Olive Taggiasche<br><i>Duck breast with Cannonau jus and Taggiasca olives</i> | <b>36,00 €</b> |
| <b>Thunfisch-Tataki</b> mit gebratener Paprika und Wildoregano<br><i>Tuna tataki with roasted bell pepper and wild oregano</i> | <b>39,00 €</b> |
| <b>Gebratenes Auberginensteak</b> alla Pizzaiola<br><i>Roasted aubergine steak alla pizzaiola</i>                              | <b>30,00 €</b> |
| <b>Rinderfilet</b> mit Rosmarinjus<br><i>Beef fillet with rosemary jus</i>                                                     | <b>46,00 €</b> |

## *Dessert*

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

|                                                                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Orangenmousse der weißen Schokolade</b><br>mit Krokant von Mandeln<br><i>White chocolate orange mousse with almond brittle</i>              | <b>10,00 €</b> |
| <b>Cupola</b> gefüllt mit Mousse vom Mandelkrokant<br>auf englischer Creme<br><i>Cupola filled with almond brittle mousse on English cream</i> | <b>11,00 €</b> |
| <b>Pastiera Napoletana</b> mit Mandarinsorbet<br><i>Traditional Neapolitan pastiera with mandarin sorbet</i>                                   | <b>12,00 €</b> |
| <b>Sorbetto al Mandarino</b><br><i>Mandarin sorbet</i>                                                                                         | <b>9,00 €</b>  |
| <b>Käsekomposition</b> mit hausgemachten Saucen<br>und Marmelade<br><i>Cheese platter with homemade sauces and jam</i>                         | <b>14,50 €</b> |

---

*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.*