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*

---

ZIPPIRI
GOURMETWERKSTATT

# *Menü*

## 3 Gänge
*Menü*

**Vorspeise**
Tatar vom Thunfisch mit gebratenen Steinpilzen,
Haselnüssen und karamellisierten Zwiebeln

**Hauptgericht**
Lammfilet auf Kürbis-Rosmarin-Sauce

**Dessert oder Käse**

Preis 3 Gänge p.P. 69 €
Weinreise p.P. 40 €

---

## 5 Gänge
*Menü*

**Vorspeise**
Tatar vom Thunfisch mit gebratenen Steinpilzen,
Haselnüssen und karamellisierten Zwiebeln

**Zwischengang**
Jakobsmuscheln mit Artischocken, Petersilienmayo und Bottarga

**Pasta**
Fregola di Mare mit Miesmuscheln und Garnelen

**Hauptgericht**
Lammfilet auf Kürbis-Rosmarin-Sauce

**Dessert oder Käse**

**Preis 5 Gänge p.P. 99 €**
**Weinreise 5 Gänge p.P. 50 €**

---

***Auf Wunsch verfeinern wir Ihr Menü mit frischem Trüffel***
**Aufpreis p.P. 20 €**

---

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

ZIPPIRI
GOURMETWERKSTATT

# *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*

**Vegetarisches Tatar „von Nord nach Süd“** **20,00 €**

*Vegetarian tartare “from north to south”*

**Handgeschnittenes Thunfischtatar mit gebratenen Steinpilzen,** **22,00 €**
Haselnüssen und karamellisierten Zwiebeln

*Hand-cut tuna tartare with sautéed porcini mushrooms, hazelnuts and caramelised onions*

**Handgeschnittenes Rindertatar mit gebratenen Steinpilzen,** **23,00 €**
Haselnüssen und Petersilienmayo

*Hand-cut beef tartare with sautéed porcini mushrooms, hazelnuts and parsley mayonnaise*

Auf Wunsch mit frischem **Trüffel** · with fresh **truffle** **+ 10,00 €**

**Burrata auf Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskernen** **24,00 €**

*Burrata on pumpkin cream with roasted pumpkin seeds*

**Gebratene Jakobsmuscheln mit Artischocken,** **26,00 €**
Petersilienmayo und Bottarga

*Seared scallops with artichokes, parsley mayonnaise and bottarga*

**Oktopus auf Kichererbsencreme,** **25,00 €**
gerösteten Steinpilzen und Petersilienöl

*Octopus on chickpea cream with roasted porcini mushrooms and parsley oil*

ZIPPIRI
GOURMETWERKSTATT

# *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 Miesmuscheln und Garnelen** **23,00 €**
in ihrem aromatischen Sud
*Fregola di mare with mussels and prawns in their aromatic broth*

**Malloreddus mit Kürbis-Lauch-Creme und gerösteten Mandeln** **23,00 €**
*Malloreddus with pumpkin and leek cream and roasted almonds*

**Maccaronis mit sardischem Kaninchenragout** **23,00 €**
*Maccaronis with Sardinian rabbit ragout*

**Gnocchetti Sardi mit gebratenen Steinpilzen** **23,00 €**
*Gnocchetti Sardi with sautéed porcini mushrooms*
Auf Wunsch mit frischem **Trüffel** · with fresh **truffle** **+ 10,00 €**

---

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

---

# *Hauptgerichte*

**Gebratenes Auberginensteak alla Pizzaiola** **30,00 €**
*Roasted aubergine steak alla pizzaiola*

**Baccalà mantecato nach venezianischer Art (Mousse vom Kabeljau)** **34,00 €**
*Baccalà mantecato – Venetian-style creamed cod*

**Weibliche Entenbrust auf Kürbis-Kastanien-Sauce mit Balsamico-Sud** **36,00 €**
*Duck breast on pumpkin and chestnut sauce with balsamic reduction*

**Thunfisch-Tataki mit Kürbis-Lauch-Creme und Granatapfelkernen** **39,00 €**
*Tuna tataki with pumpkin and leek cream and pomegranate seeds*

**Lammfilet auf Kürbis-Rosmarin-Sauce** **39,00 €**
mit Pinienkernen und Granatapfel
*Lamb fillet on pumpkin and rosemary sauce with pine nuts and pomegranate*
Auf Wunsch mit frischem **Trüffel** · with fresh **truffle** **+ 10,00 €**

ZIPPIRI
GOURMETWERKSTATT

# *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** **10,00 €**
mit Krokant von Mandeln
*White chocolate orange mousse with almond brittle*

**Cupola** gefüllt mit Mousse vom Mandelkrokant **11,00 €**
auf englischer Creme
*Cupola filled with almond brittle mousse on English cream*

**Pastiera Napoletana** mit Mandarinensorbet **12,00 €**
*Traditional Neapolitan pastiera with mandarin sorbet*

**Sorbetto al Mandarino** **9,00 €**
*Mandarin sorbet*

**Käsekomposition** mit hausgemachten Saucen **14,50 €**
und Marmelade
*Cheese platter with homemade sauces and jam*

---

*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.*

ZIPPIRI
GOURMETWERKSTATT

# 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.*