



Terracotta

LIEBE GÄSTE,

Unsere Küche ist eine Fusion aus italienischer, französischer und manchmal exotischer Cuisine, mit viel Fantasie, Improvisation und Liebe hergestellt.



WIR BEREITEN ALLE UNSERE SPEISEN

FRISCH nach Ihrer Bestellung vor, verzichten dabei gänzlich auf industrielle Produkte, Geschmacksverstärker oder Convenience Food.

Alles ist bei uns Hausgemacht, inklusive der frischen Pasta, die wir täglich produzieren, und jede Portion wird frisch bei Bestellung gekocht.



Es können deshalb kurze Wartezeiten entstehen, wir danken für Ihr Verständnis.



GLUTEN FREI

Wir achten besonders darauf, **GLUTEN FREI** zu kochen, und haben auch zusätzlich dafür eine getrennte Speisekarte.



VEGETARISCH

Vegetarier und **Veganer** werden bei uns auch sehr viele Gerichte finden, die ihren Wünschen entsprechen (achten sie auf die entsprechenden Ikonen beim Gericht).



VEGAN

Bitte eindeutig bei der Bestellung angeben!

Fisch und Fleisch Gerichte aus unserem Kamado Keramik Holzkohle-Grill und weitere Tagesspezialitäten

FINDEN SIE AUF UNSERER TAFEL

Antipasti & Salate

werden mit unserem hausgemachten Brot serviert.






100 Antipasti Teller (zum teilen)	12,50 €	 
gegrilltes Gemüse und vegetarische Vorspeisen		
	Einzelportion	
	7,00 €	  
101 Brick de Chèvre		
Ziegenkäse im hauchdünnem Teigmantel auf buntem Salat der Saison mit Walnüssen und Honig		
als Vorspeise (1 Brick)	9,00 €	
102 Brick de Chèvre als Gericht (2 Brick)	17,50 €	
Antipasto di Mare	13,50 €	
Meeresfrüchte (Muscheln, Scampi, Oktopus,) in pikantem Espelette-Weissweinsud		
103 Bruschetta	8,50 €	
frischen Tomatenconcassé mit Kräuter und Zwiebeln auf Knoblauch Brot		
Bruschetta Mista	11,00 €	
verschiedene Sorten Auflagen auf Knoblauch Brot		
104 Burrata Caprese	13,00 €	 
Ital. Frischkäse mit cremigem Herzen auf Tomatencarpaccio		
105 Carpaccio vom Rind mit Champignons, Parmesan & Trüffelöl	14,50 €	
106 Vitello Tonnato	14,50 €	
Kalbsbratencarpaccio mit feiner Thunfischcreme und Kapern		
110 Salade mêlée de saison / Gemischter Salat der Saison	6,50 €	 
111 Rucola alle scaglie	9,00 €	 
Rucola mit Parmesansticks, eingelegte Cherry Tomaten, Balsamico -Dressing		
112 Parisienne	14,50 €	
Salat der Saison, Ital. Schinken aus dem Holzkohleofen, Ziegenkäse, Tomaten, frische Champignons, Oliven		
113 Capricciosa	14,50 €	
Salat der Saison, Thunfisch, Ei, weiße Bohnen, Tomaten, Oliven		

Hausdressing: Mayonnaise, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter der Provence, Senf, Gewürze 

Vinaigrette: Öl, Essig, Senf 

Unsere Allergen- und Zusatzstoffe-Tabelle steht Ihnen separat zur Verfügung

Suppen

- 204 Soupe à l'oignon et croûtons** 7,50 € 
Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons
- 205 Velouté de Tomates** 6,50 €  
Frisch zubereitete Tomatencreme mit Kräuter und Olivenöl
- 206 Hot Bloody Mary** 8,50 €  
Frisch zubereitete Tomatencreme mit Kräuter und Olivenöl, Tabasco, Zitronensaft, Wodka und Worchester

frische selbst hergestellte Pasta





Alle unsere Pasta Soßen wie auch die meisten Gerichte auf unserer Speisekarte enthalten KEINE Weizenprodukte und können mit Gluten freier Pasta bestellt werden.

Verschiedene Gluten freie Pasta Sorten zur ausgewählten Soße: + 3,00 € 

Vegetarische Pasta

- 70 Pomodoro** 7,50 €  
Frische Tomaten Soße mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum
- 71 Sorrentina Cremosa** 14,50 € 
Frische Tomaten Soße, Burrata (Ital. Frischkäse mit cremigem Herzen)
- 72 Mediterran** 11,50 € 
frisches Gemüse in Olivenöl geschwenkt, Knoblauch, Rucola Pesto
- 73 Pesto alla Ligure** 11,00 € 
Hausgemachter Rucola Pesto, dazu Kartoffeln und Stangen Bohnen
- 74 Gorgonzola** 13,00 € 
Gorgonzola, Sahne, Weißwein, Knoblauch
- 75 Gemüse Bolognese** 12,50 € 
Frische Gemüse Julienne in Tomatensoße, dazu Mozzarella mit Rucola Pesto
- 76 Crema e Funghi** 12,50 € 
Frische Champignons in cremiger Parmesan-Sahne Soße



77 Aglio, Olio e Peperoncino	10,00€	
Extra Vergine Olivenöl, Espelette Piment, Knoblauch, Petersilie		
Rucolina	13,50€	
getrocknete Tomaten, Kräuteröl, Oliven und frischem Rucola		
Salicornia Piccante	14,50€	
Meerespargel in Espelette Öl und Zitronenscheiben geschwenkt		
Carbonara Vegetale	13,50€	
In Kräuteröl geschwenktes frisches Gemüse der Saison, mit geschlagenem Ei und Parmesankäse		




Pasta Terra e Mare

(mit Fisch oder Fleisch)

80 Bolognese Die gute Bolo von Nonna Gina!	11,00 €
Alla Martini	12,50 €
Bolognese mit Parmesancreme geschwängt	
81 Carbonara (die ECHTE ohne Sahne!)	11,00 €
Luftgetrockneter Bauchspeck, Ei, Parmesan, frisch gerieb. Pfeffer	
82 Alfredo	13,50 €
Ital. Schinken aus dem Holzkohleofen auf Sahne Soße, Parmesan, frisch gerieb, Pfeffer	
83 Amatriciana	11,00 €
Speck, Zwiebeln, Tomatensoße, Chili	
84 Puttanesca	11,00 €
Tomatensoße, Chilies, Oliven, Anchovis	
Carbonara Sarda	15,50 €
In hausgemachten eingelegtem Bauchspeck geschwenkte frische Pasta mit mit geschlagenem Ei, Ziegenkäse und Walnüssen	
85 Marinara	12,00 €
Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensoße, Kapern, Oliven	

86 Fjord	14,50 €
Lachs mit Frische Tomaten Soße, Sahne, Wodka, Dill, Rosa Pfeffer	
87 Gambo	16,00 €
Garnelen, Zucchini und Espelette Pfeffer in Pernod Sauce	
Alle Vongole	14,50 €
Venusmuscheln, Cherry Tomaten und Meeres-Spargel	
Allo Scoglio	21,50 €
Muscheln, Scampi, Tintenfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch , Espelette, Tomaten, Oliven im Weissweinsud	

Pasta Infornata (aus dem Backofen)





90 Lasagne	12,50 €
Frische Pasta mit Bolognese, Bechamel, Parmesan, mit Mozzarella überbacken	
91 Pasta Pippo	12,50 €
Mit gekochtem Schinken, Erbsenschoten, Sahnesoße, mit Mozzarella überbacken	
92 Aubergines Auflauf "Parmigiana"	13,50 € 
Aubergines, Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan überbacken	
mit Pasta	14,50 € 
93 Gnocchi al Forno	15,50 € 
frische Gnocchi mit Rosa Tomatensoße, Wodka und Mozzarella überbacken	



Gluten freie Gerichte

Alle unsere Pasta Soßen wie auch die meisten Gerichte auf unserer Speisekarte enthalten KEINE Weizenprodukte und können mit Gluten freier Pasta bestellt werden.

Verschiedene Gluten freie Pasta Sorten zur ausgewählten Soße : + 3,00 € 

Verschiedene Gluten freie Pasta Sorten zur ausgewählten Soße	3,00 €	
Portion Socca – Spezialität aus Nizza - Ideal als Ersatz für Brot (Kichererbsenmehl, Olivenöl, Salz und Pfeffer) im Ofen gebacken	5,00 €	
Bruschetta auf Socca frischen Tomatenconcassé mit Kräuter und Zwiebeln	10,00 €	
Chèvre Chaud auf Socca Warmer Ziegenkäse mit Walnüssen und Honig mit buntem Salat der Saison	12,50 €	

ZU BEACHTEN: wir bieten zwar Glutenfreie Gerichte an, können aber nicht ausschließen, daß Spuren von Weizen vorhanden sind, da wir nicht in einer weizenfreien Umgebung arbeiten. Daher übernehmen wir keine Verantwortung für eventuelle Folgen.