	€	IT	FR	ES
BIRRA 0,3 l	6.10	Birra Moretti vom Fass	Pietra	Estrella Galicia
SPUMANTE 0,1 l	11.90	Prosecco DOC	Crémant de Bourgogne Veuve Ambal Blanc	Cava Cuveé Brut D.O.
BIANCO 0,125 l	7.10	Pinot Grigio Breganze DOC, Venetien	Château Recougne Blanc, Bordeaux	El Coto 875M Finca Carbonera En Barrica Chardonnay, Rioja
ROSSO 0,125 l	7.90	Cantine San Marzano SUD Primitivo Merlot Salento IGP	Château Recougne Supérior, Bordeaux	Viña Bujanda Rioja Crianza
ROSÉ 0,125 l	8.50	Frescobaldi Alìe Rosé Toscana IGT	M. Chapoutier Orsuro Rosé Côtes de Provence	Baron de Ley Rosado Rioja

★ ★ ★

Campari Soda / Orange	9.00 / 10.00
Campari Spritz	11.00
Negroni / Sbagliato / Americano	14.00

La Piccola Nonna (Italicus, Cranberry, Lime, Himbeere)	13.00
Riviera Fizz (Lav´a Belle, Lillet Blanc, Soda)	12.00
Limoncello Spritz	12.00
Espresso Martini	14.00

★ ★ ★

San Pellegrino, prickelnd 0,25 l / 0,75 l	4.60 / 7.40
Evian, still 0,33 l / 0,75 l	4.60 / 7.90
Crodino Rosso / Biondo Spritz	7.90
Orangina	5.70
Jus de fruit 0,25 l (Abricot, Pomme, Orange)	5.50
Coca Cola (Classic, Zero, Zero Zero 0,33 l)	5.30
Red Bull, Sugarfree 0,25 l	5.90
The Organics 0,25 l Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer Purple Berry, Fizzy Peach	5.40

★ ★ ★

Espresso / Ristretto / Macchiato	4.30
Doppelter Espresso	5.90
Cappuccino	5.70
Affogato al caffè	6.30

FIESTA AND SIESTA.

Limón
LA CUCINA DEL SUD

BEEF TARTARE 25
traditionell von Hand gehackt, mit getoastetem Brioche

VITELLO TONNATO 17
mit Thunfischsauce, knuspriger Kapernbeere und Buttertoast

CALAMARI FRITTI 19
mit Zitronen-Pfeffer-Aioli

BURRATINA 17
auf slow cooked San Marzano Tomaten

CHOU DE MILAN BRAISÉ 16
mit Ricotta, Beurre Noisette und Petersilöl

★ ★ ★

LA FAMEUSE SALADE NIÇOISE 17
klassischer französischer Salat mit gekochtem Ei, Thunfisch und grünen Bohnen

SALADE VERTE 9
mit französischer Salatsauce und Walnüssen

★ ★ ★

MINESTRONE - OPTIONAL VEGAN (OHNE NUDELN) 9
eine Tradition aus dem italienischen Suppentopf

SOUPE À L´OIGNON 14
mit Gruyère und Sauerteig-Croutôns

BOUILLABAISSE MARSEILLAISE 19
comme sur la Côte d´Azur

★ ★ ★

PASTA FATTA IN CASA

SPAGHETTI ALL´ASTICE 29
mit herrlicher Hummersauce

SPIRELLI ALLA ZOZZONA 26
mit Guanciale, Tomatensauce und Dotter

LINGUINE TARTUFATE 29
getrüffelte Linguine, im Parmesanlaib für Sie gerührt

RAVIOLO ALLA CARBONARA uno 17 / due 27
Ti amo! Sempre!

TOURNEDOS ROSSINI 48
Je ne regrette rien - weder Foie Gras noch Trüffel!

SOLE À LA MEUNIÈRE 39
Seezunge gebraten mit Butterkartoffeln und Erbsen

COTOLETTA ALLA MILANESE 33
das Vorbild des Wiener Schnitzels aus der Mailänder Küche: Kalbskrone in Panier

Beilagenempfehlung: gemischter Salat, Trüffelpüree, Butterkartoffeln, Erbsen je 5.50

CANARD À L´ORANGE 30
mit Pastinaken-Mousseline, Schwarzer Johannisbeere und Topinambur

DRY AGED STEAK AUX FRITES 46
mit Sauce Béarnaise, zweifach frittierten Chips und Sellerie

BŒUF BOURGUIGNON 28
mit Pancetta, Austernpilzen, Perlzwiebeln und getrüffeltem Erdäpfelpuree

PULPO ALLA LUCIANA Vorspeise 22 / Hauptgang 28
mit Oliven, Kapernbeeren und Salzzitronen

MOULES À LA NAGE 24
mit Pernod, Obers, Staudensellerie, Knoblauch, Wein und Focaccia

CASSOULET AUX FÈVES (VEGAN) 7 mal gewendet 24
mit Bohnen, geräuchertem Paprika, bunten Karotten, Patisson

★ ★ ★

LIMONE DI AMALFI 12
gefüllt mit Crème Brûlée und feinem Karamell

CRÊPES SUZETTE (AB 2 PERSONEN) pro Person 16
glacé à la vanille et au citron

TIRAMISU 9
Das Original! Macht süchtig.

TARTE AUX POMMES COUVERTE 14
mit Tonkabohnen-Eiscreme und Zimtzucker

MILLE-FEUILLE am Tisch für Sie angerichtet 14
mit Vanillecreme, Himbeeren und süßem Obers

MOELLEUX AU CHOCOLAT 14
mit flüssigem Schokokern, Zwetschkenragout und Spekulatiuseis

AFFOGATO AL CAFFÈ 6,30

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter*innen. - Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

Il nostro coperto (Gedeck) 5.00 - Tapenade, Crudités & Focaccia à la maison