



Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

## SPECIALS

Tonno Cotto Crudo  
Algensalat | Wasabi  
24

Sushi Bowl vom Lachs  
Reis | Wasabi | Gurke | Mango  
24

Tempura-Garnelen mit zweierlei Dipp  
Sweet-Chili-Sauce | Sojasauce  
21

Beef-Tenderloin Tartar  
„Charlot-Style“  
26,90

Carpaccio vom Black Angus Rind  
Rucola | Parmesanobel | alter  
Balsamico | Pinienkerne  
20,90

Vitello Tonnato  
Kalbsrücken | Thunfischsauce  
Kirschkapern  
20,90

Zweierlei Tartar  
Thunfisch | Lachs | Avocadomousse  
25,90

Scampi gegrillt auf Kartoffelpuffer  
25,90

Jakobsmuscheln auf Roter Beete  
23,90

Polipo gegrillt auf Beluga-Linsen  
25,90

## SUPPEN

Tagessuppe

## GOURMET

### *Austern ½ Dutzend*

Fines de Claires  
27,90

### *Kaviar*

Kaviar-Imperial 50 gr.  
Kartoffelrösti | Crème Fraîche  
118

## SALATE

Insalata primavera  
mit Kräutervinaigrette  
14,90

Hummersalat „alla Charlot“  
Melone | Avocado  
37,90

Avocado-Flusskrebssalat  
Bayrische Flusskrebse  
Kräutervinaigrette | Avocado  
23,90

Caesar-Salad  
Romanasalat | Parmesan-  
Sardellendressing | Knoblauch  
Hähnchenbrust  
20,90

## VEGETARISCH

Burrata auf Rucola  
Kirschtomaten | Basilikum  
feinem Olivenöl  
20,50

Grüner Spargel  
pochiertem Ei | schwarzem  
Trüffel  
24,90

Spiegelei auf getrüffeltem  
Püree Spinat  
20,90  
... mit gehobelten, schwarzem  
Trüffel  
27,90

## PASTA

Fiorelli con Crema al Tartufo  
28,90

Tagliolini  
schwarzem Trüffel  
28,90

*Ravioli alla CASA*  
24,90

Scialatelli al ragout genovese  
Kalbsragout  
ohne Tomaten  
25,90

Spaghettini Calabrese  
pikant  
17,90

Schwarze Tagliolini  
mit Hummer  
37,90

**Mehr Speisen finden Sie  
auf der Rückseite!**

## SPECIAL PINSA ROMANA

Pinsa Classica  
Kirschtomaten | Mozzarella  
14,90

Pinsa  
Mortadella | Pistazien  
17,90

Pinsa  
Roastbeef | Kirschtomaten  
19,90

Pinsa  
pikanter, scharfer Salami  
18,90

Pinsa  
schwarzem Trüffel  
23,90

Pinsa  
Lachs | Crème Fraîche  
23,90

Pinsa  
vegetarisch  
15,90

## Geflügel

Stubenküken  
aus dem Backofen | „alla Francesco“  
28,90

## FLEISCH

Kalbskotelett  
in Butter und Salbei | knusprigen  
Würfelkartoffeln  
37,90

Arg. Angusfilet vom Lava Grill  
39,90

Schnitzel Milanese  
28,50

Kalbsleber  
in Butter | Salbei  
29,50

Tagliata Toscana  
38,90

US-Prime Beef Rib Eye  
49,90

## FISCH

„Dorade al Cartoccio“  
im Backpapier gegart & serviert  
*Doradenfilet mit Frutti di Mare in  
Weißwein-Tomaten-Sud*  
33,90

Scampi auf Kartoffelpuffer  
33,90

Fjordlachs mit Rote-Bete  
Feta-Flöckchen | Kenia-Bohnen  
25

Duett Seewolf/ Scampi  
mit grünem Spargel  
38,90

Seezunge „à La Meunière“  
42,90

## DESSERT

O/C Blumentopf  
Mascarpone  
Oreo-Schokoladencrumble  
12,50

Klassische Pannacotta  
Beeren | Beeren Kulis  
12,50

Cassata Siciliana mit Pistazien  
11,90

Schokoladen-Malheur  
Herzkirschen | Bourbon-  
Vanilleeis  
13,90

Gemischte Beeren  
mit Bourbon-Vanilleeis  
14,90

Tiramisu della Nonna  
12,90

Tartufo al cioccolato di Pizzo  
11,90

Dulce de Leche  
12,90

Mousse au Chocolat  
12,90

## Käsevariation

17,90

## Kuchen

Hausgemachter Käsekuchen  
7,50

**Mehr Speisen finden Sie  
auf der Rückseite!**