

CARBONARA & BUBBLES

1. ANTIPASTI ZUM TEILEN

+ PARMIGIANA DI MELANZANE

Nach Mamma Linas Rezept: Aubergine, PPURA Bio-Passata, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Monate, Basilikum

VEGAN

Mit veganem Mozzarella und Parmesan

+ PANZANELLA ROMANA

Traditioneller Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Basilikum, roten Zwiebeln, PPURA Bio-Olivenöl nativ Extra aus Umbrien

+ VERDURA RIPASSATA

So wie in Rom: In Olivenöl und Knoblauch sautiertes Gemüse (je nach Saison und Verfügbarkeit)

OPZIONALE

BURRATA PUGLIESE +8

Burrata von Familie Ignazzi aus Apulien mit einem Hauch von PPURA Bio-Olivenöl nativ Extra aus Umbrien

POLPETTE ALLA ROMANA +8

Nach Mamma Luisas Rezept: Polpette aus Bio-Hackfleisch vom Rind, in aromatischer Tomatensauce aus PPURA Bio-Passata

2. CARBONARA

A TRADIZIONALE

Das Original von unserem Koch aus Rom: PPURA Bio-Pasta* mit knusprigem Bio-Guanciale von Schweinen aus Freilandhaltung, Bio-Eiern von Eier-Weisser, Parmigino Reggiano D.O.P. 24 Monate, Pecorino Romano D.O.P., schwarzem Pfeffer

VEGGIE

PPURA Bio-Pasta* mit knusprigem Gemüse, Bio-Eiern von Eier-Weisser, Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Monate, Pecorino Romano D.O.P., schwarzem Pfeffer

VEGAN

PPURA Bio-Pasta* mit knusprigem veganen Guanciale auf Tofu-Basis, veganer Hafercreme, schwarzem Pfeffer

TARTUFO +8

Wie TRADIZIONALE mit frischem Sommer-Trüffel aus Umbrien von Tartufi di Fassia

*PPURA BIO-PASTA:

Tortiglioni oder Reis-Vollkorn Spaghetti (glutenfrei)

3. DOLCI

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Hausgemachter Tiramisù

1.+2.+3.=45€

PRO PERSON

IN THIS RESTAURANT WE DON'T SERVE:

× CARBONARA WITH HAM

× CARBONARA WITH GOUDA

× CARBONARA WITH ONIONS

× CARBONARA WITH PARSLEY

**× AND ABSOLUTELY NOT:
CARBONARA WITH CREAM**

BUBBLES

SPUMATE BLANCHUS - TERRE DI CUSTODIA

Umbrien / Trebbiano, Grechetto / Tankgärung
Reife Steinfrüchte mit frischer Note.

GLAS 8 FLASCHE 34

FRANCIACORTA DOCG BRUT CA' DEI PAZZI

Lombardei / 90% Chardonnay, 10% Pinot
Bianco / Traditionelle Flaschengärung / 18 Monate
Blumig, fruchtig, frisch. Mit Brioche-Note.

GLAS 9.5 FLASCHE 38

FRANCIACORTA DOCG SATÈN - CA' DEI PAZZI 48

Lombardei / 100% Chardonnay / Traditionelle
Flaschengärung / 24 Monate. Brioche, Zitrusfrüchte,
Mandel, Apfel, kombiniert mit einer cremig-seidigen
Perlage – deshalb «Satèn». Perfekt für Carbonara!

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ - CA' DEI PAZZI 58

Lombardei / 50% Chardonnay, 50% Pinot
Nero / Traditionelle Flaschengärung / 24 Monate
Zarte Beeren-Noten, frisch. Von komplexer
Schlichtheit.

CHAMPAGNER BRUT - RUINART 98

57% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier /
Traditionelle Flaschengärung / 36 Monate Reife
Früchte, Mandel, Hefegebäck. „Lovely Harmony!“
(Wine Specator. 91/100)

CHAMPAGNER ROSÉ - RUINART 128

65% Pinot Nero, 35% Chardonnay /
Traditionelle Flaschengärung / 24-36 Monate
Frische Beeren und rosa Grapefruit.
„A gorgeous rosé!“ (Wine Specator. 94/100)

VINO

PORSEO - BIANCO - ZIO PORCO WINES

Veneto / Vespaiolo, Gaganega, Sauvignon Blanc
Maracuja, Birne, Pfirsich.
Mineralisch mit leichter Kräuternote.

GLAS 8 FLASCHE 34

KINTARI - BIANCO - SARAJA 48

Sardinien / Vermentino di Gallura DOCG. Weißes
Fruchtfleisch, Zitrusfrüchte und mediterrane Kräuter.
Reichhaltig, frisch und von großer Harmonie.
(Luca Maroni, 91/100)

IN PORK WE TRUST - ROSATO - ZIO PORCO WEIN 34

Veneto / Marzemino Nero, Pinot Nero

Fruchtig, fein, blumig. Mit zarter Mineralität.

MOUTH BOMB - ROSSO - GIPSY WINES 38

Toscana / Syrah, Sangiovese, Malvasia Nera, Purgnolo
Kirsche, Brombeere, samtig, saftig.

EXUBERA ROCK 2016 - ROSSO - TERRE DE LA CUSTODIA 68

Umbrien / Montefalco Sagrantino DOCG /
18 Monate Barrique. Der Top-Wein eines
der bedeutendsten Weingüter aus Umbrien:
Johannisbeere, Brombeere, reife Pflaume.
Rund, weich, saftig. Moderne Interpretation
des Sagrantino. (Doctorwine, 95/100)

BIBITA

ACQUA MORELLI

Still / Sprudel

GLAS 0.25L FLASCHE 0.75L 7

LEMONSODA 0.2L 3.5

ORANSODA 0.2L 3.5

BIRRA

PORETTI 0.33L 4

DIGESTIVI

LIMONCINO DELL'ISOLA, CAFFO 6

Limoncello aus sonnengereiften Zitronen Kalabriens.
Ohne Aromen – 1.5 kg Zitronen pro Liter!

GRAPPA OPTIMA, NONINO 8

Eleganter Grappa von der „Besten Destillerie der Welt 2019“ (Wine Enthusiast). 3 Jahre im Eichenfass gelagert.

CAFFÈ

ESPRESSO 2

ESPRESSO MACCHIATO 2.5

APERITIVO CON

LIMONCELLO SPRITZ 9

Limoncello, Prosecco, Soda

VERMOUTH SODA 8

Carpano Antica Formula, Vermouth rosso, Soda

BIANCO SODA 8

Carpano Bianco Vermouth, Grapefruit, Soda

AMERICANO CLASSICO 8

Campari, Carpano Antica Formula, Vermouth rosso, Soda

PALERMO-TORINO 8

Americano im Carbo-Clique Style: Companion Aperitivo Sicilian Orange, Carpano Bianco Vermouth, Pfirsich Bitter, Soda

NEGRONI CLASSICO 8

Campari, Del Professore Dry Gin, Carpano Antica Formula Vermouth rosso

CONTESSA NEGRONI 8

Negroni im Carbo-Clique Style: Companion Aperitivo Sicilian Orange, Carpano Bianco Vermouth, Del Professore Dry Gin

TODAY ONLY GIN TONIC 8

Del Professore Dry Gin, Tonic

APERITIVO SENZA

SENZA SENZA ROSSO 8

Martini Vibrante 0,0%, Grapefruitsherbet, Limettensaft, Soda

SENZA SENZA BIANCO 8

Martini Floreale 0,0%, Zitronenherbet, Orange, Soda

SAN BITTER 0.1L 3

CRODINO 0.1L 3