

# CATALINA MENÜ

## VORSPEISEN

<b>GAZPACHO</b> Tomaten, Gurke, Paprika	16	<b>RINDER CARPACCIO</b> Rucola, Maldon Salz, Parmesan, Sommertrüffel	28
<b>BURRATA MIT PANZANELLA SALAT</b> Brot, Datteln- Tomaten- Emulsion, rote Zwiebeln, Basilikum-Öl	22	<b>OCTOPUS MEDITERRANE ART</b> Krauter-Knoblauch-Baguette, Datteltomaten, Taggiasca Oliven, frittierte Kapern	28
<b>ANTIPASTO ALL'ITALIANA</b> Carasau-Brot, Parmaschinken, Grillgemüse, Cantaloupe-Melone, Salami Felino, Rindertartar, marinierte Oliven, hausgemachte Focaccia, Käse	42	<b>TARTAR DI MANZO</b> Rindertartar mit Eigelb, Dijonsenf, Kapern, Sardellen, Schnittlauch, dazu geröstetes Brot, Radiesschenbutter	18
<b>CARASAU SALAT</b> Wildkräutersalat, Datteltomaten, Gurke, Granatapfel, Zitronendressing	18	<b>JULIUS CAESAR SALAT</b> bunte Ochsenherztomaten, Parmesan, Kräuter Croutons, Huhn	26

## PASTA

<b>TRÜFFEL TAGLIOLINI</b> hausgemachte Trüffel-Butter, Parmesan, Sommertrüffel	32	<b>TONDOTTI</b> gefüllte Ravioli mit gratiniertem Gemüse, serviert auf Tomatensoße, dazu Burrata und Nduja aus Kalabrien <i>(italienische Salamipaste)</i>	28
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b> hausgemachte Pasta, Bolognese Sauce, Salbei	26		



## HAUPTGERICHTE

<b>LAMMKARREE</b> neuseeländisches Lamm, knuspriges Carasau Brot, Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln, Keniabohnen	46
<b>RINDERFILET</b> argentinisches Rinderfilet, Rosmarinkartoffeln, pikanter Brokkoli mit Ingwer Öl, Pfeffersauce	38
<b>KAISERGRANATPLATTE (8 STÜCK)</b> Wasabi-Mayo, Zitrone	89

## BEILAGEN

<b>BATATA HARRA</b> Drillinge, Chili, Koriander, Knoblauch, Zitronensaft	10	<b>GRÜNE BOHNEN</b> Drillinge, Chili	10
<b>BROKKOLI</b> Öl mit Chili und Ingwer	10	<b>SAUCE</b> Pfeffersauce   Rotweinsauce	6
		<b>KRÄUTERBUTTER</b>	3

## DESSERTS

<b>CARAIBIC TEMPTATION</b> Bananen und Ananas Brunoise, Birmensorbet, Minze, Zitronengrass-Sirup, Jasminreis-Espuma	16	<b>KÄSEUSWAHL MIT PARMASCHINKEN</b> Gorgonzola piccante, sardischer Pecorino, Parmigiano Reggiano 24 Monate, Robiola Käse, Trauben, Birne, Walnüsse, Feigensenf	32
<b>TARTUFO PIEMONTESE</b> Haselnuss Parfait, Zartbitterschokoladen-Eis, Amarettosauce	18	<b>BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN.</b>	

# CATALINA MENU

## APPETIZERS

<b>GAZPACHO</b> Tomatoes, Cucumber, Peppers	16	<b>BEEF CARPACCIO</b> Rucola, Maldon Salt, Parmesan, Summer Truffle	28
<b>BURRATA WITH PANZANELLA SALAD</b> Bread, Date and Tomato Emulsion, Red Onions, Basil Oil	22	<b>OCTOPUS MEDITERRANE ART</b> Herb and Garlic Baguette, Date Tomatoes, Taggiasca Olives, Deep-Fried Capers	28
<b>ANTIPASTO ALL'ITALIANA</b> Carasau Bread, Parma Ham, Cantaloupe Melon, Felino Salami, Marinated Olives, Beef Tartare, Grilled Vegetables, Homemade Focaccia, Cheese	42	<b>TARTAR DI MANZO</b> Beef Tartare With Egg Yolk, Dijon Mustard, Capers, Anchovies, Chives Served With Toasted Bread, Radish Butter	18
<b>CARASAU SALAD</b> Wild Herb Salad, Date Tomatoes, Cucumber, Pomegranate, Lemon Dressing	18	<b>JULIUS CAESAR SALAD</b> Colorful Ox Heart Tomatoes, Parmesan, Herb Croutons, Chicken	26

## PASTA

<b>TRUFFLE TAGLIOLINI</b> Homemade Truffle Butter, Parmesan, Summer Truffle	32	<b>TONDOTTI</b> Stuffed Ravioli With Vegetables Au Gratin, Served With Tomato Sauce, Burrata and Nduja From Calabria <i>(Italian salami paste)</i>	28
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b> Homemade Pasta, Bolognese Sauce, Crispy Sage	26		

## MAIN COURSES

<b>RACK OF LAMB</b> New Zealand Lamb, Crispy Carasau Bread, Red Wine Sauce, Rosemary Potatoes, Kenya Beans	46
<b>FILLET OF BEEF</b> Fillet Of Beef Argentinian Fillet Of Beef, Spicy Broccoli With Ginger Oil, Rosemary Potatoes, Pepper Sauce	38
<b>NORWAY LOBSTER (8 PIECES)</b> Wasabi-Mayo, Lemon	89

### DRY AGED

**ENTRECOTE 100G 35**  
**WAGYU RIB-EYE 100G 55**

For any inquiries about the origin,  
our staff is happy to assist you.

## SIDE DISHES

<b>BATATA HARRA</b> Baby Potatoes, Chilli, Coriander, Garlic, Lemon Juice	10	<b>GREEN BEANS</b> Butter, Savory	10
<b>BROCCOLI</b> Oil With Chilli and Ginger	10	<b>SAUCE</b> Pepper Sauce   Red Wine Sauce	6
		<b>HERB BUTTER</b>	3

## DESSERTS

<b>CARAIBIC TEMPTATION</b> Banana and Pineapple Brunoise, Mint, Pear Sorbet, Lemongrass Syrup, Jasmine Rice Espuma	16	<b>CHEESE PLATTER WITH PARMA HAM</b> Gorgonzola Piccante, Sardinian Pecorino, Parmigiano Reggiano 24 Months, Robiola Cheese, Grapes, Pear, Walnuts, Fig Mustard	32
<b>TARTUFO PIEMONTESE</b> Hazelnut Parfait, Dark Chocolate Ice Cream, Amaretto Sauce	18		

PLEASE ASK OUR TEAM ABOUT ALLERGENS AND ADDITIVES.