

Wasser

0.25 Flasche | 0.75 Flasche

Aqua Morelli | Fonti Bauda Quelle | Calizzano | Italien

Naturale 2.30 | 5.70
Frizzante 2.30 | 5.70

Frisch & Spritzig ohne %

0.33 Flasche

Fritz Original

Kola | Kola ohne Zucker | Misch Masch |
Kaffee & Karamell 2.80

Fritz Limo

Orange | Zitrone | Apfel-Kirsch | Melone 2.80

Fritz Schorlen | BIOLOGISCHER ANBAU

Apfel Naturtrüb | Rhabarber Naturtrüb 2.80

Fritz Anjola | BIOLOGISCHER ANBAU

Ananas-Limetten-Schorle 3.50

Schweppes

Bitter Lemon | Ginger Ale 0.2 Flasche | 2.50

Niehofts Vaihinger Säfte

Apfel | Orange | Johannisbeere |
Kirsche 0.2 Flasche | 2.60

Kaffee

Espresso 2.00

Espresso Doppio 3.50

Kaffee Crema 2.50

Cappuccino 2.50

Latte Macchiato 3.00

Tee

Von TeeGschwendner

Assam | Earl Grey | Darjeeling | Pfefferminze | Kamille 2.50

Té Menta & Zenzero Fresco con Miele

Frischer Minz & Ingwer Tee mit Honig 3.00

Vorspeisen

„ANTIPASTI MODERNI IKARUS“

Variation moderner & zeitloser Vorspeisenklassiker
NEU interpretiert!
(als Vorspeise, zum Teilen oder als Hauptgericht) 19.50

OLIVE GIGANTI MARINATE 

Herzhaft marinierte Jumbo-Oliven mit Stein 3.00

PROSCIUTTO di PARMA | AFFETTATO 80 Gramm

Original Parmaschinken feinsten Schnitt 5.50

BRUSCHETTA 

Feingehackte Fleischtomatenwürfel auf hausgemachtem
Röstbrot (3 Stück) 6.50

GRIGLIATA di VERDURA TOSCANELLO 

Original italienisches Antipasti-Grillgemüse
kalt mariniert mit Röstbrot 8.50

CAPRESA FRUTTATA di BUFALA & PROSCIUTTO di PARMA

Büffelmozzarella mit frischen Feigen, Parmaschinken,
Blütenhonig & Balsamico 9.50

VITELLO TONNATO

Scheiben vom Kalbsrückenbraten & raffinierter Thunfischcreme 9.50

GAMBERETTI AGLIO OLIO al FORNO & PEPERONCINO

Garnelen aus dem Steinofen mit Chili, Knoblauch & Kräutern 12.50

CARPACCIO di MANZO „FIRENZE“

Hauchdünnes Rindfleisch in Chianti-Marinade mit Rucola,
Kirschtomaten & Parmesan 12.50

CARPACCIO di TONNO a PINNE GIALLE

Hauchdünner „Yellowfin“ Thunfisch mit
Limonendressing & Wildkräutersalat 12.50

POLPO alla GRIGLIA | „MODO di LUCA“

Oktopus vom Grill mit Lucas Limonen-Knoblauch-Marinade
& Wildtomatensalat 14.50

LUMACHE | WEINBERGSCHNECKEN

Klassisch zubereitet, mit Cognac
flambiert & Kräuterbutter Nach Verfügbarkeit

IKARUS

— Mediterrane Küche —

 Vegetarisch

Suppen

ZUPPA di CREMA BIANCO di POMODORO 

Weißer Tomatencremesuppe mit süßen Strauchtomaten 6.50

ZUPPA di PESCE LIVORNESE (CACCIUCCO)

Raffinierte Suppe mit Gamberoni & Mittelmeer-Felsenfischen 8.50

Salate

INSALATA dall'ORTO 

Kleiner gemischter Gartensalat (Als Vorspeise oder als Beilage) 3.50

INSALATA dall'ORTO con VERDURA al GRIGLIA & MOZZARELLA 

Großer gemischter Salatteller mit Grillgemüse
nach toskanischer Art & Büffelmozzarella 16.50

INSALATA dall'ORTO con SPIEDINO di POLLO & ANANAS

Großer gemischter Salatteller mit Hähnchenbrust &
frischem Ananas-Grillspieß 18.50

Pasta

TAGLIERINI ITALIANI alla FRUTTA 
Feine Bandnudeln mit Büffelmozzarella, Rucola,
Kirschtomaten & frischen Feigen 12.50

TAGLIERINI BIUTELLI
Feine Bandnudeln mit „King Prawn“ Garnelen,
Kirschtomaten & Pilzrahmsauce 14.50

TAGLIERINI „SINGAPORE CONNECTION“ | Italien trifft Singapur
Feine Bandnudeln mit Teriyaki-Hähnchenbrust, Kokos-Curry,
Sesam & Koriander 16.50

FETTUCINE al PESTO GENOVESE & GAMBERONI
Bandnudeln mit Basilikumpesto & „King Prawn“ Garnelen 14.50

FETTUCINE al SALMONE
Feine Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln
& cremigem Frascati-Weißweiraum 14.50

Fisch

LUCIOPERCA ai GAMBERETTI
Gebratenes Zanderfilet mit Gamberonisaucе,
grünem Gemüse & Drillingen 20.50

SALMONE ZAFFERANO al FORNO
Norwegisches Lachsfilet aus dem Steinofen mit Safransauce,
mediterranem Gemüse & Drillingen 22.50

GAMBERONI | „MODO di LUCA“
Saftige „King Prawn“ Riesengarnelen vom Grill
mit Lucas Marinade & Tagliarini 24.50

„FISHERMAN'S WHARF“ | GAMBERONI FRITTI
Gebackene „King Prawn“ Riesengarnelen mit Aioli
& Cocktailsauce dazu Steakhaus Fritten & Buttermaiskolben 25.50

PESCE del GIORNO | „FANG DES TAGES“
Vorbestellungen sind möglich & werden
gerne angenommen Tagespreis

Fleisch

TRAMEZZINO „EL PRESIDENTE“ | HAVANNA ESPECIAL
Marinierte Hähnchenbrust vom Grill mit Avocado, Salsa,
Fleischtomate, Büffelmozzarella & Rucola, dazu ein Hauch
„Flor de Cuba“ im Sandwich 16.50

TAGLIATA di MANZO | „CONTE di LIGURIA“
Gebratene Rinderfiletscheiben nach ligurischer Art mit Oliven,
Kapern, eingelegten Tomaten, Schalotten & Kräutern
& norditalienischen Spätzle 18.50

FILETTO di MAIALE alla GRIGLIA | „PEPE VERDE“
220 Gramm Schweinefilet vom Grill mit Madagaskar-
Pfeffersauce, mediterranem Gemüse & Drillingen 20.00

BISTECCA di MANZO alla GRIGLIA | ABERDEEN ANGUS
250 Gramm Rumpsteak vom Grill nach italienischer Art
mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanhebeln & Drillingen 25.00

CARRÉ di VITELLO al BURRO & SALVIA
330 Gramm Kalbskarree am Knochen mit Salbeibutter,
grünem Gemüse & Drillingen 26.50

CIMA di AGNELLO „BEST END“ | NUOVA ZELANDA
280 Gramm neuseeländische Lammkrone „bestes Stück“
mit gemahlener Pistazien, Thymianjus, mediterranem
Gemüse & Drillingen 28.50

FILETTO di MANZO alla GRIGLIA | „PEPE VERDE“
220 Gramm Ochsenfilet vom Grill mit Madagaskar-Pfeffersauce,
mediterranem Gemüse & Drillingen 28.50

„THE BEACH BOY“ | FILETTO di MANZO & GAMBERONI alla GRIGLIA
220 Gramm Ochsenfilet vom Grill mit Australian-BBQ-Glasur,
2 „King Prawn“ Garnelen, Steakhaus Fritten & Buttermaiskolben 34.50

CHATEAUBRIAND | Am Tisch tranchiert | Für 2 Personen
550 Gramm Rinderfilet am Stück mit hausgemachter Sauce
Bernaise, mediterranem Gemüse, Champignons & Drillingen 75.50

Als alternative Beilage zu allen Hauptgerichten
PATATINE FRITTE al' AMERICANO
Klassische „Steakhaus Fritten“ mit Original HELLMANN'S
Mayonnaise & Ketchup Aufpreis 2.00

Pizza | Specialità ALFREDO

Diese Pizzaspezialität wird weiß gebacken, deshalb „ALFREDO“! Die
Basis ist ein raffiniert gewürzter Mascarpone, cremig & weich, ganz
OHNE Tomatensauce.

LUGANA ALFREDO
Grüner Spargel „Al Dente“, Parmaschinken, Kirschtomaten,
Büffelmozzarella, gemahlene Pistazien & Wildkräuter 15.50

GAMBERONI ALFREDO
3 „King Prawn“ Garnelen vom Grill, kleine Gamberoni,
Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Zitronenöl & Rucola 17.50

Pizza

TONNO
Thunfisch, Kapern, Oliven & Zwiebeln 12.00

MARGHERITA ORIGINALE di NAPOLITANA 
Italiens erste Pizza mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella,
Basilikum & Olivenöl 12.00

VEGETARIANA 
Mit Grillgemüse nach toskanischer Art 12.00

QUATTRO STAGIONI
Kochschinken, Salami, Artischocken & Champignons 12.00

SPECIALE | DA LUCA
Kochschinken, Salami, Champignons, Paprika,
milde Peperoni & Zwiebeln 12.50

BELLA VISTA
Parmaschinken, Rucola, Tomatenwürfel & Parmesan 12.50

DIAVOLO
Scharfe „Calabrese Spianata“ Salami, Tomatenwürfel,
Rucola & Parmesan 12.50

Dessert

Klassisch italienisch - auf Empfehlung & täglich wechselnd.

 Vegetarisch