

## 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 IKARUS | ALS VORSPEISE, ZUM TEILEN  
ODER ALS HAUPTGERICHT**

Variation moderner & zeitloser Vorspeisenklassiker  
der Jahreszeit 19.50

**INSALATA di FRISÉE & RADICCHIO**

Kleiner feiner Salat vom Frisée & Radicchio mit Birne  
,Abate Fetel', Beeren & Balsamico 6.50

**CROSTINI al TAVERNA**

Bruschetta mit gratinierten Kirschtomaten, entsteinten  
Jumbo-Oliven & Käse ,Provolone' auf hausgemachtem  
Röstbrot (3 Stück) 7.50

**UN ITALIANO NEL ORIENTE | EIN ITALIENER IM ORIENT** ✓

Falafel Bites (gebackene Kichererbsenbällchen) mit  
Minz-Joghurt-Dip, Sesam & gerösteter roter Spitzpaprika 8.50

**BARBABIETOLA & FORMAGGIO di CAPRA** ✓

Carpaccio von der Roten Bete mit karamellisiertem  
Honig-Thymian-Ziegenkäse & Röstbrot 9.50

**MOZZARELLA di BUFALA al CALDO** ✓

Eiskalter Büffelmozzarella trifft auf heiße Kirschtomaten ,Sugo'  
mit Olivenöl ,Extra Virgine' & Röstbrot 9.50

**VITELLO TONNATO**

Scheiben vom Kalbsrückenbraten & raffinierter Thunfischcreme 9.50

**TAGLIATA di FILETTO MANZO**

80 Gramm hauchdünn gebratene Rinderfiletstreifen vom Grill  
mit Pesto Rosso, Ricotta, Parmesan & Rucola 10.50

**GAMBERETTI AGLIO OLIO & PEPERONCINI**

Garnelen aus dem Steinofen mit Chili, Knoblauch,  
Kräutern & Röstbrot 12.50

**CEVICHE di SALMONE | SIE WERDEN BEGEISTERT SEIN!**

Unsere Ceviche wird am Tisch für Sie vorbereitet:  
dünne Scheiben vom Lachsfilet in raffinierter Marinade auf  
Zitrusbasis nach hauseigenem Rezept 14.50

# IKARUS

— Mediterrane Küche —

## Suppen

**PARADEISERSUPPE | TOMATENSUPPE RUSTIKAL** ✓

Fruchtige Tomatensuppe aus 3 verschiedenen Tomatensorten 6.50

**CAPPUCCINO di PORCINI**

Steinpilzcremesuppe mit Parmesanchip 8.50

✓ Vegetarisch

## Pasta & Più

### TAGLIARINI alla PESTO di SAN MARZANO

Feine Bandnudeln mit kräftigem Kirschtomatenpesto, Rucola, Ricotta & gehobeltem Käse ‚Scamorza‘ 14.00

### TAGLIARINI al BIUTELLI

Feine Bandnudeln mit 2 ‚King Prawn‘ Riesengarnelen, Kirschtomaten, Champignons & Pilzrahmsauce 15.50

### TAGLIARINI al TARTUFO | AUS DEM PARMESAN LAIB

Feine Bandnudeln mit raffinierter Trüffelrahmsauce & frisch gehobeltem Trüffel aus der Region Umbrien 19.50

### FETTUCCINE al SALMONE e ZAFFERANO

Breite Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln & Safran-Weißweinrahmsauce 15.50

### FETTUCCINE al PIEMONTESE & STRACCETTI di CERVO

Gebatene Scheiben vom Hirschrücken mit gehobeltem Käse ‚Scamorza‘ auf Butter-Salbei-Bandnudeln 17.50

### GNOCCO di PANE | RICETTA da CHEF PINATO

Hausgemachte Semmelknödel (2 Stück) mit Pflaumenkern, gebratenen Waldpilzen, Pilzrahmsauce & Friséesalat 16.50

### PASTA del GIORNO | PASTA DES TAGES

Ravioli, Panzerotti, Tortelloni oder Gnocchi mit variierenden Füllungen & Saucen 16.50

## Fisch

### LUCIOPERCA al LAGO di MAGGIORE

180 Gramm gebratenes Zanderfilet mit 2 ‚King Prawn‘ Riesengarnelen mit Gamberonisaucе, Mangoldgemüse & Buttergnocchi 20.50

### SALMONE al TARTUFO

200 Gramm Norwegisches Lachsfilet aus dem Steinofen mit weißer Trüffelsauce, wildem Brokkoli & getrüffeltem Kartoffelpüree 24.50

### GAMBERONI | A MODO di LUCA

Saftige ‚King Prawn‘ Riesengarnelen vom Grill mit Lucas Marinade & Tagliarini 25.00

### SUOLA MEUNIÈRE | Seezunge Müllerin

Mit Buttersauce nach italienischer Art, Mangoldgemüse & Salzkartoffeln Tagespreis

## Fleisch

### FILETTO di MAIALE al BOSCAIOLO

220 Gramm Schweinefilet vom Grill mit flambierter Pfeffersauce, gebratenen Waldpilzen & Buttergnocchi 20.50

### FEGATO VENEZIANO

180 Gramm gebratene Leber vom Milchkalb mit ‚Amarone‘ Rotweinsauce, süßen Zwiebeln & Kartoffelpüree 20.50

### SELLA di AGNELLO | ARROTOLATO nel PISTACCHIO

220 Gramm Tournedos vom Neuseeländischen Lammrücken im Pistazienmantel mit ‚Amarone‘ Rotweinsauce, glasierten Möhren & Buttergnocchi 26.50

### THE YUKON JACK | BISTECCA CANADESE

300 Gramm Rumpsteak vom Grill mit Knoblauchbutter, gebratenen Waldpilzen & Steakhaus Fritten mit Beef-Ragù-Käse-Topping 29.50

### FILETTO di MANZO NOBILE

200 Gramm Ochsenfilet vom Grill mit ‚Hennessy‘ Cognacrahmsauce, wildem Brokkoli & getrüffeltem Kartoffelpüree 34.50

### CHATEAUBRIAND dal CERVO | Am Tisch tranchiert | Für 2 Personen

550 Gramm Hirschrücken mit Moosbeerensauce & das Beste unserer Beilagen 67.50

## Als alternative Beilage zu allen Hauptgerichten

### PATATINE FRITTE al' AMERICANO

Klassische Steakhaus Fritten mit Original HELLMANN'S Mayonnaise & Ketchup Aufpreis 2.50

### PATATINE FRITTE al' RAGÙ

Klassische Steakhaus Fritten mit Beef-Ragù-Käse-Topping Aufpreis 3.50

## Pizza | Specialità ALFREDO

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

### LUGANA ALFREDO

Wilder Brokkoli, Parmaschinken, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, gemahlene Pistazien & Wildkräuter 15.50

### CREMONA ALFREDO

Cremiger Gorgonzola, Walnusspesto, ‚Portobello‘ Pilze, & süßen Birnen ‚Abate Fetel‘ 16.50

### GAMBERONI ALFREDO

3 ‚King Prawn‘ Riesengarnelen vom Grill, kleine Gamberoni, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Zitronenöl & Rucola 17.50

## Pizza

### MARGHERITA ORIGINALE di NAPOLITANA

Italiens erste Pizza mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl 12.50

### NEPTUNE

Thunfisch, Kapern, Oliven & Zwiebeln 12.50

### SPECIALE | DA LUCA

Kochschinken, Salami, Champignons, Paprika, milde Peperoni & Zwiebeln 13.50

### BELLA VISTA

Parmaschinken, Rucola, Tomatenwürfel & Parmesan 13.50

### DIABOLO

Scharfe ‚Calabrese Spianata‘ Salami, Tomatenwürfel, Rucola & Parmesan 13.50

## Dessert

Klassisch italienisch - auf Empfehlung & täglich wechselnd.

 Vegetarisch