

# MOËT & CHANDON

*Impérial Igloo*



Von jedem Glas Moët & Chandon geht € 1,- an Licht ins Dunkel.

Von jeder 0,75l Flasche spenden wir € 6,- und von jeder 1,5l Magnum Flasche € 12,-



## CHAMPAGNER

### Moët & Chandon

Brut Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	- 12 - / - 100 - / - 200 -
Rosé Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	- 14 - / - 120 - / - 260 -
Grand Vintage 2015 Brut (0,75l)	- 130 -
Grand Vintage 2015 Rosé (0,75l)	- 140 -

### Dom Pérignon

Vintage 2010 (0,75l)	- 350 -
----------------------	---------

## HEISS & KALT

Hennessy Barbaro Punsch (0,25l)	- 6,90 -
Bambini Punsch (0,25l)	- 4,50 -
Vöslauer prickelnd / still (0,33l)	- 4 -

## ANTIPASTI

<b>Carne Crudo</b>	- 24 -
Kalbstartare - Rucolaessenz - Schwarze Oliven - Gebackenes Parmesaneil / Veal Tartare - Arugula Water - Black Olives - Baked Parmesan Egg	
<b>Ceviche di Salmone</b>	- 24 -
Lachs - Tomatenessig - Papaya - Minze Salmon - Tomato Vinegar - Papaya - Mint	
<b>Vitello Tonnato Moderno</b>	- 19 -
Rosa Kalbsscheiben - Thunfisch - Scharlotten - Thunfischsauce Pink Veal Slices - Tuna - Shallots - Tuna Sauce	
<b>Burrata</b>	- 17 -
Burrata - Taggiasca Oliven - Tomaten - Basilikum Burrata - Taggiasca Olives - Tomatoes - Basil	
<b>Antipasto Martinelli</b>	- 19 -
Das Beste unserer Vorspeisenküche Variations from our Starters	

## PRIMI

<b>Risotto Gamberi</b>	- 31 -
Hummeröl - Kerbel - Garnele Lobster Oil - Chervil - Shrimp	
<b>Maltagliata alla Lepre</b>	- 27 -
Hase - Rote Rüben - Zuckerrübenschnitten Rabbit - Red Turnips - Sugar Pea Pods	
<b>Spathetti Carbonara</b>	- 20 -
Pecorino - Ei - Guanciale Pecorino - Egg - Cheek Bacon	
<b>Ravioli Ricotta Spinaci</b>	- 19 -
Macadamia - Spinat - Ricotta Ravioli - Kräuteröl Macadamia - Spinach - Ricotta Ravioli - Herbal Oil	
<b>Spaghetti Aglio Olio Bottarga</b>	- 18 -
Carpaccio vom Wolfsbarsch - Chili - Sardellen Carpaccio of Sea Bass - Chili - Anchovies	
<b>Papardelle Pomodoro</b>	- 17 -
Dreierlei Paradeiser - Basilikum - Pinienkerne Three kinds of Tomatoes - Basil - Pine Nuts	

## SECONDI

<b>Capesante</b>	- 36 -
Jakobsmuscheln - Lardo - Sanddorn - Bisque Scallops - Lard - Sanddorn - Bisque	
<b>Merluzzo</b>	- 34 -
Kabeljau - Safran - Kapern - Erdäpfel-Mousseline - Tomaten Cod - Saffron - Capers - Mashed Potatoes - Tomatoes	
<b>Agnello</b>	- 33 -
Geschmorte Lammkeule - Bohnen - Polenta - Karotten Braised Lamb Leg - Beans - Polenta - Carrots	
<b>Tagliata di Manzo</b>	- 32 -
Rosa gebratetes Entrecôte - Rucola - Parmesan - Erdäpfel Strip Loin Steak - Rocket Salad - Parmesan - Potatoes	

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten.

FRANCE 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

- trattoria -  
**MARTINELLI**  
Barbaro