

# IL BUCO RISTORANTE

## Tageskarte

### Antipasti

|   |         |
|---|---------|
| <b>Burrata aus Apulien mit grünem Spargel und Erdbeeren</b>               | 18,50 € |
| <i>rucola/ himbeerdressing</i>  |         |
| <b>Ziegenkäse Panna Cotta mit confierten Tomaten</b>                      | 15,50 € |
| <i>geröstetes brot/ aceto balsamico di modena igp / kräuter</i>           |         |
| <b>Bruschetta pomodorini -vegetarisch</b>                                 | 14,90 € |
| <i>confierte tomaten/ ricotta/ grana padano/ basilikum</i>                |         |
| <b>Burrata di Bufala mit geschmorten Feigen</b>                           | 19,50 € |
| <i>aceto balsamico di modena igp</i>                                      |         |
| <b>gebackener Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio - vegetarisch</b>        | 18,90 € |
| <i>hausgemachte bitterorangen-konfitüre</i>                               |         |
| <b>gebackener grüner Spargel</b>  | 18,90 € |
| <i>prosciutto san daniele riserva 24 m/ buttersauce/ büffelmozzarella</i> |         |

### Insalata

|   |         |
|---|---------|
| <b>Radicchio-Salat mit gebackenem Kürbis</b>                                | 19,90 € |
| <i>ziegenkäse/ walnuss/ feige/ rucola/ granatapfel</i>                      |         |
| <b>Zucchini Blüten-Salat mit Ricotta-Creme</b>                              | 18,90 € |
| <i>kalamata oliventapenade/ kaper/ zitrone/ ricotta/ parmesan/ lavendel</i> |         |

### Pasta fatta in Casa

|   |         |
|---|---------|
| <b>hausgemachte Spaghetti mit Burrata -vegetarisch</b>          | 24,90 € |
| <i>basilikum-pesto/ granatapfel/ minze/ pistazie/ oliven-öl</i> |         |
| <b>hausgemachte Fettuccine mit Zitronenseitlingen</b>           | 27,90 € |
| <i>zitronen-sahne-sauce/ zwiebel/ knoblauch/ kräuter/ chili</i> |         |

# IL BUCO

## RISTORANTE

|   |                |
|---|----------------|
| <b>hausgemachte Fettuccine mit frischen Winter-Trüffeln</b>   | <b>34,50 €</b> |
| <i>parmesan/ butter</i>   |                |
| <b>hausgemachte Mezzelune mit Rind-Fleisch und Guanciale</b>  | <b>27,50 €</b> |
| <i>buttersauce/ zwiebel / knoblauch/ thymian</i>  |                |
| <b>hausgemachte Ravioli mit Winterkabeljaufüllung in Zitronen-Butter-</b>   | <b>26,50 €</b> |
| <i>kapern/ kräuter/ lachskavier</i>   |                |
| <b>Risotto alla Carbonara mit Parma Chips</b>   | <b>23,50 €</b> |
| <i>guanciale/ prosciutto san daniele riserva 24 monate/ eigelb/ pecorino</i>  |                |
| <b>hausgemachte Spaghetti mit Vongole Veraci</b>  | <b>28,60 €</b> |
| <i>venusmuschel/ olivenöl/ cherrytomate/ weißwein/ butter</i>   |                |
| <b>hausgemachte Tagliolini mit Bottarga di Muggine und Lachskaviar</b>  | <b>29,50 €</b> |
| <i>getrockneter meeräschenrogen/ eigelb/ semmelbrösel/ knoblauch/ chili/<br/>petersilie/ olivenöl/ zitronenabrieb</i> |                |
| <b>* extra Portion Parmesan</b>   | <b>2,00 €</b>  |
| <b>Pasta</b>  |                |
| <b>Fiocchi mit Birnen-Käse-Füllung - vegetarisch</b>  | <b>24,30 €</b> |
| <i>gorgonzolasauce/ walnuss/ rotweinbirne/ rosmarin</i>   |                |
| <b>Piatti di Carne</b>  |                |
| <b>gebratene Perlhuhnbrust auf Gemüserisotto mit Guanciale</b>  | <b>31,90 €</b> |
| <i>erbse/ zwiebelgewächse/ parmesan</i>   |                |
| <b>Piatti di Pesce</b>  |                |
| <b>Rotbarschfilet mit Cherrytomaten-Weißwein-Soße</b>   | <b>32,50 €</b> |
| <i>kaper / olive/ zitronenabrieb/ kräuter</i>   |                |

# IL BUCO

## RISTORANTE

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Winterkabeljau auf Erbsenpüree mit Rahmsauce und Lachskaviar</b>                                       | <b>32,50 €</b> |
| <i>spinat/ weißwein/ knoblauch/ kräuter</i>   |                |
| <b>Pulpo</b>  | <b>35,50 €</b> |
| <i>paprikasauce/ getrocknete schwarze olive/ kapernapfel/ confierte tomate/<br/>peperonata/ kartoffel</i> |                |
| <b>Sepia-Risotto mit Gambas 8/12</b>  | <b>31,90 €</b> |
| <i>fischfond/ weißwein/ knoblauch/ kräuter</i>  |                |

# IL BUCO

## RISTORANTE

### Antipasti

|  |                       |                |
|--|-----------------------|----------------|
| <b>vegetarische Antipasti</b>  |                       | 16,90 €        |
| <i>saisonales gemüse/</i>  |                       |                |
| <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>   |                       | 21,50 €        |
| <i>rucola/ kaper/ zitrone/ olivenöl/ parmesan</i>                          |                       |                |
| <b>Vitello Tonnato</b>   |                       | 19,80 €        |
| <i>kalbssemerrolle/ thunfisch/ mayonaise/ kapernapfel/ kaper/ anchovis</i> |                       |                |
| <b>Antipasti-Platte (vegetarisch oder mit Fleisch)</b>                     | <b>für 2 Personen</b> | <b>36,90 €</b> |
| <i>vegetarisch: saisonales gemüse</i>                                      | <b>für 3 Personen</b> | <b>59,90 €</b> |
| <i>mit Fleisch: saisonales gemüse/ rindercarpaccio/ vitello tonnato</i>    | <b>für 4 Personen</b> | <b>74,50 €</b> |

### Pasta fatta in Casa

|   |  |         |
|---|--|---------|
| <b>hausgemachte Spaghetti Aglio, Olio e peperoncino -vegetarisch</b>              |  | 18,50 € |
| <i>knoblauch/ chili/ petersilie/ olivenöl</i>                                     |  |         |
| <b>hausgemachte Mezzelune mit Kalbsfleischfüllung</b>                             |  | 25,50 € |
| <i>buttersauce/ salbei/ parmesan</i>  |  |         |
| <b>hausgemachte Spaghetti alla puttanesca</b>                                     |  | 22,30 € |
| <i>tomatensauce/ kaper/ anchovis/ chili/ schwarze olive/ petersilie/ parmesan</i> |  |         |

### Piatti di Carne

|  |  |         |
|--|--|---------|
| <b>Kalbsleber (Milchkalbsleber aus Deutschland)</b>        |  | 29,80 € |
| <i>knoblauch oder salbei/ spinat/ geröstete kartoffeln</i> |  |         |