

„Italienische Lieblingsgerichte mit Spargel“ der Althoff Hotel Collection
„Favorite Italian dishes with asparagus“ of the Althoff Hotel Collection

| | Euro |
|---|--------------------------|
| | VS/HG |
| | ST/MD |
| Panzanella di asparagi e burrata (1,3,7,10,12) Panzanella von frischem Spargel, Basilikum und Focaccia-Croutons mit Burrata Salad of fresh asparagus and focaccia croutons with basil and burrata cheese | 17,50 |
| Ravioli di ricotta e asparagi con burro nocciola (1,3,7,12) Ravioli gefüllt mit Spargel und Büffelricotta, Nussbutter und Parmesankäse Ravioli filled with asparagus and ricotta cheese, melted butter and parmesan cheese | 15/19 |
| Un mazzo di asparagi freschi con salsa hollandaise e patate (3,7,12) Ein Pfund frischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln One pound of fresh asparagus with melted butter or sauce hollandaise and potatoes | 26 |
| | Euro |
| <ul style="list-style-type: none"> • Con prosciutto di Modena • mit Prosciutto di Modena (12) with prosciutto di modena • Con filetto di rombo • mit gebratenem Steinbuttfilet (4,7) with roasted turbot • Con filetto di manzo • mit kleinem Rinderfilet (7) with small filet of beef | 8,50 18 18 |
| Risotto con astice e asparagi (2,7,12) Mascarpone-Limonen-Risotto mit Hummer und zweierlei Spargel Mascarpone-lime-risotto with lobster, green and white asparagus | 19/25 |
| Filetto di orata primavera con sala di olive (4,7,12,13) Gebratenes Doradenfilet auf einem Frühlingsbeet mit Spargel, Morcheln und Bohnenkernen, kleinen Kartoffeln und Olivenölschaum Roasted seabream with asparagus, morels and beans, small potatoes and oliveoil-froth | 39 |
| Saltimbocca di faraona con ragu di asparagi e aglio orsino e salsa tartufo (1,7,9,12) Perlhuhn-Saltimbocca mit Spargel-Bärlauch-Ragout, Kartoffelpüree und Trüffeljus Guinea fowl saltimbocca with asparagus-wild garlic-ragout, mash potato and truffle gravy | 31 |
| Fragole fresche e gelato di asparagi (3,7,12) Frische Erdbeeren mit Spargel-Eiscreme und Waldmeister Fresh strawberries with asparagus-ice-crème and woodruff | 12,50 |

**Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche,
Allergien und Unverträglichkeiten, für Sie ein.**
*We gladly cater to your individual needs
and to any allergies or intolerances.*

Antipasti e zuppe / Vorspeisen und Suppen / *Starters and Soups* **Euro**

| | |
|--|----|
| Insalata di rucola mista (2,7,10,12) <i>Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan</i> <i>Rocket salad with Parmesan cheese</i> | 11 |
| con scampi <i>mit gebratenen Garnelen</i> <i>served with prawns</i> | 18 |
| Vitello Tonnato "Il Barcaiolo" (3,4,9,12) <i>Kalbsrücken, Thunfisch, sizilianische Kapern und Sardelle</i> <i>Saddle of veal, red tuna with caper berries and anchovies</i> | 17 |
| Variazione alla Siciliana (4,12,14) <i>Oktopus Carpaccio und Thunfischtatar mit Artischocke und mediterraner Marinade</i> <i>Octopus carpaccio and tuna tatar with artichoke and mediterranean marinade</i> | 18 |
| Carpaccio di manzo tradizionale (7,12) <i>Handgeklopftes Rindercarpaccio mit Aceto Balsamico und Olio Verde</i> <i>Hand pounded beef filet with Aceto Balsamico and Olio Verde</i> | 16 |
| Cacciucco alla Livornese (2,4,9,12,14) <i>Livornesischer Fischeintopf mit Meerfischen, Scampi, Muscheln und Tomaten</i> <i>Livornian fish stew with tomato and white wine</i> | 18 |

Pasta secca / Nudel / *Pasta* **VS/HG**
ST/MD

| | |
|--|-------|
| Fettuccine con tartufo e parmigiano reggiano (1,3,7) <i>Dünne Bandnudeln mit Trüffel und Parmigiano Reggiano</i> <i>Fettuccine with truffle and Parmigiano Reggiano</i> | 16/22 |
| Spaghetti il Barcaiolo (1,3,9) <i>Spaghetti mit Tomatensauce von San Marzano Tomaten</i> <i>Spaghetti with San Marzano tomato sauce</i> | 11/15 |
| con scampi (2) <i>mit Garnelen</i> <i>served with prawns</i> | 15/19 |

Pasta fresca / Frische Teigwaren / *Homemade Pasta*

| | |
|---|-------|
| Gnocchi di patate con coda di rospo e fior di zucchini (1,3,4,7,12) <i>Kartoffel-Gnocchi mit Seeteufel und Zucchini Blüten</i> <i>Potato gnocchi with monkfish and zucchini flower</i> | 16/20 |
| Pappardelle con ragu di capretto (1,3,7,9,12) <i>Breite Bandnudeln in Schmorsugo von Zicklein, Tomate und Rosmarin</i> <i>Pappardelle with ragout of goat, tomato and rosemary</i> | 15/19 |

Lebensmittel-Kennzeichnung/ Foodstuff labelling

1 Gluten haltiges Getreide/ Gluten; 2 Krebstiere/ Shellfish; 3 Eier/ Eggs; 4 Fisch/ Fish; 5 Erdnüsse /Peanuts; 6 Sojabohnen/ Soybeans;
7 Milch (einschl. Laktose)/ Milk(incl. Lactose); 8 Schalenfrüchte /Shellfruits; 9 Sellerie /Celery; 10 Senf/ Mustard;
11 Sesamsamen/ Sesame seeds; 12 Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphur dioxide and Sulphite;
13 Lupinen/ Lupines; 14 Weichtiere/Molluscs

Secondi piatti / Hauptgerichte / *Main Courses*

Euro

Filetto di San Pietro con capperi e Purea di patate (1,4,7,12)

Gebratenes St. Petersfischfilet mit Kapern Sauce, Morcheln und Kartoffelpüree
Roasted filet of St. Pierre with caper sauce, morels and potato mash

28

Sogliola intera con burro di aromi, verdure e patate (1,4,7,9,12)

Seezunge im ganzen gebraten mit zerlassener Kräuterbutter, sautiertem Marktgemüse und Kartoffeln
Whole roasted sole with melted butter, sautéed market vegetables and potatoes

44

Tagliata di manzo (3,7,8,9,12)

Saignant gebratene Rinderfilettranchen mit Wildkräutersalat, Tomate und Rosmarinkartoffeln
Rare roasted tranches of beef filet with wild herb salad, tomatoes and rosemary potatoes

36

Carre di agnello in crosta basilico (1,3,7,8,12)

Lammrücken in Pestokruste mit gebratenen Frühlingszwiebeln und gerührter Tomatenpolenta
Roasted saddle of lamb in pesto crust with pan fried spring onions and creamy polenta

31

Dolci / Dessert

Tiramisu "classico" (1,3,7)

Mascarponecreme mit Kaffee und Biskuit
Mascarpone cream with coffee and biscuit

12

Sorbetto e gelato del giorno (3,5,7)

Hausgemachtes Sorbet und Eiscreme des Tages
Homemade sorbet and ice-cream of the day

11

Semifreddo di Amalfi (3,7,12)

Parfait von Amalfizitrone und weißer Schokolade mit Baiser und frischen Beeren
Parfait of amalfi lemon with white chocolate, baisier and fresh berries

13

I formaggi Italiani (7)

Italienische Käseauswahl
Italian style cheese-selection

16

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menu zusammen/ *Design your own menu*

Als 3 Gang Menü / as 3 Course Menu

56

Als 4 Gang Menü/ as 4 Course Menu

68

Festa Il Barcaiolo/ Mit Freunden und Familie italienisch genießen ab 4 Personen

Family and Friends Table above 4 Persons

Als 3 Gang/ 3 course Menu, Family style

Antipasti-Variation mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Antipasti-Variation served on the table
Zweierlei Pasta in Schüsseln zum Schöpfen serviert/ Two types of Pasta in bowls
Dessertauswahl mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Dessert selection served on the table

46

Als 4 Gang/ 4 course Menu, Family style

Antipasti-Variation mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Antipasti-Variation served on the table
Zweierlei Pasta in Schüsseln zum Schöpfen serviert/ Two types of Pasta in bowls
Fleisch und Fisch nach Wahl des Küchenchefs/ Meat and Fish a la mode du Chef
Dessertauswahl mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Dessert selection served on the table

65