

### PANE POLETTO

Sylter Bauernbrot von "Jochen Gaues" mit Polettos Olivenöl extra vergine &Aceto Balsamico von Giuseppe Giusti

5,50 €

mit Prosciutto di Parma "18 Mesi D.O.P"

16€

# **OSTRICHE**

Knackfrische Irische Felsenaustern mit Chesterbrot & Schalottenvinaigrette

7,50 € pro Stk.

# ANTIPASTI Polettos Vorspeisen alla famiglia

AUBERGINE Lackierte Bambino Aubergine mit Peperoncini & Burrata

CAESAR SALAD

Baby Römersalat mit Iberico Bellota Schinken "5J Cinco Jotas" & Parmigiano Reggiano

**CRISPY RISOTTO** 

Knuspriges Risotto alla caprese mit Datterinitomaten & Burrata

VITELLO TONNATO

Scheiben vom Holsteiner Kalb mit leichter Tunfischsauce Kapernäpfeln & Limettenfilets

GAMBERETTI DI MARE Black Tiger Garnelen in Safran-Kräuteröl gebraten mit Estragon Dip

CARPACCIO

Carpaccio vom Irish Beef mit Nussbutter altem Balsamico, Scamorza & Rauchmandeln

3 Antipasti 56 € 6 Antipasti 89 €

# CARCIOFI

Bretonische Artischocke mit Sauce Vierge & Safran Aioli

22€

#### ANATRA

Handgemachte Tagliatelle mit Parmesan Texturen jungem Blattspinat & Norcia Trüffel

27 €

#### POLETTOS CHICKERIA

Französisches Maisstubenküken mit Frühlingsgemüse-Salat & Conny's Curry Champion Dip

32 €

# **FORMAGGIO**

Rohmilchkäseauswahl vom Käsemeister Thiele mit hausgemachtem Feigenchutney



### MENU DEGUSTAZIONE

#### IL BENVENUTO DAI NOSTRI AZUBIS

BALFEGÓ THUNFISCH Insalata nizzarda mit Grenaillekartoffel, Thunfisch Tatar Artischocke & Kräutersud

> 2020 Tina Pfaffmann "Oberer Affolter" Riesling, Pfalz - Deutschland

KÖNIGSKRABBE Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Königskrabbe & Burrata Zuckererbsen & Cacciucco

> 2022 Masut da Rive Sauvignon DOC Sauvignon blanc, Friaul - Italien

SKREI Winterkabeljau mit Blumenkohl Texturen Romanesco & Matcha Tee

2022 Crystallum "The Agnes" Chardonnay, Walker Bay - Südafrika

### OSSOBUCO

Geschmorte Kalbshaxe & Filet vom Holsteiner Kalb mit gebackener Safran Polenta & Gremolata

> 2020 La Spinetta "Ca' di Pian" Barbera d'Asti, Piemont - talien aus der Magnumflasche

ANANAS Orangenhippe mit Ananasragout Sizilianischem Honigeis & Fenchelpollen

2019 Ruffino, Serelle, Vin Santo del Chianti Trebbiano, Malvasia, Sangiovese

> 3 Gänge mit Dessert 85 €

Weinbegleitung in 0,11 36€

> 5 Gänge 130 €

Weinbegleitung in 0,11 62€

# MINARELL

Das clevere & nachhaltige Trinkwasser als Wasserpauschale Still / Prickelnd

9 € pro Person