



## CORNELIA POLETTO

### PANE POLETTO

Sylter Bauernbrot von "Jochen Gaves"  
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 Peperoncino & 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 Thunfischsauce  
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 €

### CARCIOFO

Bretonische Artischocke mit Sauce Vierge & Safran Aioli

22 €

### PASTA

Linguine alla primavera mit grünen Gemüsebabys  
Burratacrème & Frankfurter Kräuterpesto

27 €

### POLETTOS CHICKERIA

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

32 €

### PARMIGIANO REGGIANO

Parmesan in drei verschiedenen Reifegraden  
18 / 24 / 70 mesi  
mit hausgemachtem Mostardo & altem Balsamico

20 €



CORNELIA POLETTA

MENU DEGUSTAZIONE

IL BENVENUTO DAI NOSTRI AZUBIS

BALFEGÓ THUNFISCH

Insalata nizzarda mit Grenaillekartoffel, Thunfisch Tatar  
Artischocke & Kräutersud

*2020 Tina Pfaffmann "Oberer Affolter"  
Riesling trocken aus kleinster Lage, Pfalz - Deutschland*

PASTA

Handgemachte Ossobuco Tortelli  
mit Safrankarotten alla milanese & Gremolata

*2021 Cuvée Tradition Rosé  
Tibouren, Grenache, Côte d'Azur - Frankreich*

ROMBO

Nordsee Steinbutt mit Heide Spargel  
Wildkräutersalat & Spitzmorcheln

*2022 Henri Bourgeois Sancerre "Pure"  
Sauvignon blanc, Loire - Frankreich*

AGNELLO

Lackiertes Salzwiesenlamm mit violetten Artischocken  
Favebohnen & Pimentos Creme

*2020 Kellerei Kurtatsch "Glen"  
Pinot noir riserva, Südtirol - Italien*

DOLCE

Panna Cotta  
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout & Estragonsorbet

*Contadi Castaldi Franciacorta rosé  
Pinot noir, Chardonnay, Lombardei - Italien*

3 Gänge mit Dessert  
85 €

*Weinbegleitung in 0,1l  
36€*

5 Gänge  
130 €

*Weinbegleitung in 0,1l  
62€*

MINARELL

Das clevere & nachhaltige Trinkwasser  
als Wasserpauschale  
Still / Prickelnd

9 € pro Person

*Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte  
Allergenkennzeichnung.*