

ITALIAN DELICACIES
meets
FRENCH ELEGANCE

Cellini

ASSIETTES

STRACCIATELLA FUMÉ CREMIGE STRACCIATELLA, BASILIKUMÖL & ZITRONENZESTE	7
BRESAOLA DI MANZO AMALFIZITRONE	7
PROSCIUTTO VULCANO OLIVENÖL	7
FAGIOLINI PICCANTI SCHARFE SARDISCHE BOHNEN	7
OLIVE MISTE, CAPPERI & POMODORI SECCHI	7
FOCACCIA TOMATE & ROSMARIN TAGGIASCHE OLIVE & TROPEAZWIEBEL	7
SCAROLA BRASATA GESCHMORTE ENDIVIE	7

ENTRÉES

STEAK TATAR 120G 200G POMMES ALLUMETTES À L'HÔTEL COSTES	24 32
PIMP IT + PERIGORD TRÜFFEL + SPOON CAVIAR	12 25
„CEASAR SALAD“ RÖMERSALAT, CAESAR-MARINADE & CHICKEN-CROUTONS	16
BURRATA CLASSICO DATTERINI TOMATEN & BASILIKUM	17
TRÜFFEL ARANCINI MOZZARELLA, PARMESAN & TRÜFFELCRÈME	18
SHRIMPSCOCKTAIL RÖMERSALAT, ANANAS & COCKTAILSAUCE	19
CARPACCIO DE BŒUF HANDGEKLOPFTES RINDER-CARPACCIO, ZITRONENCREME & RUCOLA	21
LOUP DE MER CEVICHE VOM WOLFSBARSCH, RICOTTA & LIMETTE	22
VITELLO TONNATO ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN, YELLOWFIN TUNA & THUNFISCHCRÈME	24
TUNA TATAKI BLUTORANGE & FENCHEL	24
IMPERIAL CAVIAR DE LA MAISON „ROYAL CAVIAR“ 50G 125G	130 230

*where riviera meets
urban sanctuary.*

PRIMI PIATTI	PENNE ALL'ARRABBIATA	12
	SAN MARZANO TOMATEN, CHILI & PETERSILIEN-ESPUMA	
	CARLO'S AL FORNO	16
	ÜBERBACKENE RIGATONE & RINDERRAGOUT	
	L'AMOUR DE LA SAN MARZANO	18
	RIGATONI, FRUCHTIGE TOMATENSAUCE CREMIGE BURRATA & BASILIKUM-ESPUMA	
PAPPARDELLE AL RAGÙ	22	
KRÄFTIGES RINDERRAGOUT & PARMESAN		
LA GRAN CARBONARA	23	
SPAGHETTONE, PECORINO, CRISPY GUANCIALE		
RISOTTO AL TARTUFO	26	
PERIGORD TRÜFFEL & PARMESAN		
LOBSTER LINGUINE	39	
HUMMERBISQUE & LIMETTENZESTE		
PESCI	MOULES FRITES	26
	MIESMUSCHELN, WEISSWEINSUD, POMMES ALLUMETTES À L'HÔTEL COSTES	
	POULPE À LA PUTTANESCA	29
DATTERINI TOMATE, KAPERN, TAGGIASCHE OLIVE & ANCHOVIES		
BLACK COD	45	
NOILLY PRAT, PERNOD UND SAUCE CHORON		
CARNI	CARLO'S BALSAMICO GULASCH	29
	STROZZAPRETI	
	POULET GRILLÉ POUR DEUX 900G	39
ORANGEN-THYMIANJUS		
ENTRECÔTE DE BŒUF 300G	45	
CAFÉ DE PARIS & POMMES ALLUMETTES À L'HÔTEL COSTES		
PICCOLI	BLATTSPINAT	7
	SALADE FORÊT DE HERBES	7
	GEMISCHTER WILDKRÄUTERSALAT & DIJON	
	POMMES ALLUMETTES À L'HÔTEL COSTES	7
	HAUSGEMACHTE POMMES FRITES	
	POMMES DE TERRE AU ROMARIN	7
	ROSMARINKARTOFFELN & MALDON	
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	7
KARTOFFELPÜREE		
BROCCOLINI	11	
BABYKAROTTEN	11	
DOLCE	TIRAMISU	11
	YUZU & KAKAO	
	BLANC ET NOIR	12
	MANDEL-TARTE, SCHOKOLADENMOUSSE & VANILLEEIS	
CELLINI'S MERINGUE-TORTE	12	
ZITRONE, BAISER & PISTAZIE		
TARTE TATIN	12	
BLÄTTERTEIG, KARAMELL & APFEL		

OPENING HOURS

MONDAY-SATURDAY: 11:30 AM - 12 AM

SUNDAY: CLOSED

FÜR INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO, INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.