

# ['biznisiz] LUNCH



## SUPPE

Kürbissuppe mit Parmesanschaum und  
Brotcroûtons

*oder*

## GRÜNER SALAT

Pflücksalat / Avocado / Cashewkerne



## VEGGIE

Gnocchi alla Sorrentina mit Tomatensauce,  
Mozzarella und Basilikum

*oder*

## FISCH

Fusilli all'arrabbiata mit  
gebratenem Sepia

*oder*

## FLEISCH

Maishähnchenbrust mit Buttergemüse

## ZUM SCHLUSS

### Schokoladenkuchen

Vanilleeis und Beeren

## À LA CARTE LUNCH



### DER GARTEN 23 / 28

Pflücksalat / Cashewkerne / Avocado  
mit *oder* ohne Chicken  
Orangen Limetten Vinaigrette

### NICHT EINFACH EINE AUBERGINE 26

Aubergine: Karamellisiert / Tomaten Jus  
Mit Parmesan Espuma

### UNSERE MOZZARELLA 19

Mozzarella di Bufala – San Marzano Tomaten  
Basilikum Apfelsorbet

### CAPRI FEELING 28

Baby Calamari / Rote Garnelen / Zucchini



### STILSICHER 56

Filet / Baby Spinach / Getrübete Pommes

### WIR EMPFEHLEN 26

Zitronen Risotto / Garnelen

### LUNCH DATE IN ROM 19

Gnocchi & Pesto Verde / Frittierte Artischocken  
Kandierte Cherry Tomaten / Pinienkerne

### DIE GESCHWUNGENE PASTA 26

Strozzapreti / Ragout Bianco

# ['biznisiz] LUNCH

|

## SOUP

Pumpkin Soup with Parmesan Espuma  
and Croutons

or

## GREEN SALAD

Lettuce / Roasted Cashew Nuts / Avocado

||

## VEGGIE

Gnocchi alla Sorrentina with Tomato Sauce,  
Mozzarella and Basil

or

## FISH

Fusilli all'Arrabbiata with Fried Cuttlefish

or

## MEAT

Corn Chicken Breast  
with Buttered Vegetables

## LAST BUT NOT LEAST

### Chocolate Cake

Vanilla Ice Cream and Berries

2-COURSE 29

3-COURSE 37

## EXCERPT À LA CARTE

|

### THE GARDEN 23 / 28

Organic Lettuce / Cashew Nuts / Avocado  
with **or** without Chicken  
Orange Lime Vinaigrette

### NOT JUST ANY EGGPLANT 26

Eggplant: Caramelized / Tomato Jus  
With Parmesan Espuma

### OUR MOZZARELLA 19

Mozzarella di Bufala – San Marzano Tomatoes  
Apple Basil Sorbet

### CAPRI FEELING 28

Baby Calamari / Red Prawns / Zucchini

||

### STYLISH 56

Filet / Baby Spinach / Truffled Fries

### WE RECOMMEND 26

Lemon Risotto / Prawns

### LUNCH DATE IN ROM 19

Gnocchi & Pesto Verde / Fried Artichokes  
Candied Cherry Tomatoes / Pine Nuts

### THE CURVED PASTA 26

Strozzapreti / Ragout Bianco