

FIELD – WEINBAR

KAVIAR

Imperial Selection Amur & Kaluga Stör Kaviar

Crostini · Crème fraîche

10 g — 32 €

20 g — 62 €

Empfohlene Begleitung: - Lamborghini Spumante Brut (0,1 l) — 15 €

KALTE DELIKATESSEN

Culatello di Zibello DOP

23 €

Die edelste Schinkenspezialität Italiens, mindestens 24 Monate gereift,
fein geschnitten und serviert mit warmer Focaccia (80 g)

Vitello Tonnato

24 €

Zart rosa gegartes Kalbfleisch, serviert mit einer seidigen
Thunfischcreme, Kapern und feinem Olivenöl (100 g)

Ventresca di Tonno

19 €

Besonders zarter Thunfischbauch in Olivenöl Extra Vergine,
serviert mit Kapern und gerösteten Crostini (80 g)

Hausgebeizter Lachs

22 €

in unserer Küche hausgebeizter Lachs, fein aufgeschnitten,
serviert mit Zitrone, Kapern und gerösteten Crostini (80 g)

FIELD SIGNATURE PASTA

Spaghetti alla Chitarra

29 €

Beurre noisette · schwarzer Wintertrüffel (8g)

Spaghetti alla Chitarra

35 €

Beurre noisette · Imperial Selection Kaviar (10 g)

FIELD – WEINBAR

WARME DELIKATESSEN

Gebratene Riesengarnelen	22 €
in Olivenöl gebratene Riesengarnelen, verfeinert mit Knoblauch und Zitrone, serviert mit gerösteten Crostini (3 Stück)	
Porchetta vom Duroc Schwein (180 g)	26 €
im Haus von Hand gefertigt · langsam in ihrer Zeit gegart · knusprig vollendet	
Hausgemachte Salsiccia vom Nero dei Nebrodi Schwein	24 €
in unserer Küche handwerklich hergestellt aus Fleisch des seltenen Nero dei Nebrodi Schweins aus Sizilien, frisch gebraten und serviert mit gebranntem Kartoffelpüree und Senf (170g)	
Flammkuchen	21 €
Knusprig gebackener Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln und Guanciale aus der Toscana, frisch aus dem Ofen serviert	

KÄSE

Auswahl italienischer Käse	19 €
Walnuss · Honig	

BEGLEITER

Nocellara Oliven	6 €
Gesalzene Mandeln	6 €
Crostini	4 €
Hausgemachtes Brot	4 €
Pommes Frites (hausgemacht)	7 €
