

FIELD – WEINBAR

KLEINE BEGLEITER ZUM WEIN

Nocellara Oliven — 60 g.	6 €
Gesalzene Mandeln — 50 g.	6 €
Crostini (5 Stück) geröstete Brotscheiben mit aufgeschlagener Butter	6 €
Warmes Bio-Roggen Sauerteigbrot (250 g.) mit aufgeschlagener Butter	8 €

KAVIAR

Imperial Selection Amur & Kaluga Stör Kaviar	10 g	28 €
Crostini · Crème fraîche	20 g	49 €

KALTE DELIKATESSEN

Culatello di Zibello DOP – Die edelste Schinkenspezialität Italiens, mindestens 24 Monate gereift, fein geschnitten und serviert mit warmer Focaccia (100 g)	23 €
Vitello Tonnato – Zart rosa gegartes Kalbfleisch, serviert mit einer seidigen Thunfischcreme, Kapern und feinem Olivenöl (100 g)	24 €
Ventresca di Tonno – Besonders zarter Thunfischbauch in Olivenöl extra vergine, serviert mit Kapern und gerösteten Crostini (80 g)	19 €
Hausgebeizter Lachs – In unserer Küche hausgebeizter Lachs, fein aufgeschnitten, serviert mit Zitrone, Kapern und gerösteten Crostini (100 g)	22 €

FIELD SIGNATURE PASTA

Spaghetti alla Chitarra Beurre noisette · schwarzer Wintertrüffel (8g)	29 €
Spaghetti alla Chitarra Beurre noisette · Imperial Selection Kaviar (10 g)	35 €

WARME DELIKATESSEN

Rinder-Tataki vom Entrecôte (120 g) Ponzu Sesam Frühlingszwiebeln <i>Bei Raumtemperatur serviert</i>	26 €
Field Signature Garnelen — (6 Stück) Knusprig gebackene Garnelen · rauchige Paprika · Chili · Zitrone	24 €
Hausgemachte Bratwurst vom Nero dei Nebrodi Schwein – 180 g. In unserer Küche handwerklich hergestellt aus Fleisch des seltenen Nero dei Nebrodi Schweins aus Sizilien. serviert mit gebranntes Kartoffelpüree und Spicy Mayo.	23 €
Flammkuchen – Knusprig gebackener Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln und Guanciale aus der Toscana, frisch aus dem Ofen serviert	21 €
Kabeljau-Kroketten — (4 Stück) Zitronen-Aioli Petersilie	19 €
Trüffel-Pommes Frites — Parmesan Trüffelmayonnaise	14 €

KÄSE

Auswahl italienischer Käse - 120 g. Walnuss · Honig	19 €
---	-------------
