MINA

MENÜ FÜR GROSSE RUNDEN

DELIKATESSEN

CECINA DE LEÓN — SPANISCHES LUFTGETROCKNETES RINDFLEISCH × 19/34

JAMÓN IBÉRICO 5 JOTAS DE BELLOTA & PAN CON TOMATE × 36

AUSTERN, PREIS FÜR 3 ST. / 6 ST. / 12 ST. × 18/36/72

I AM CAVIAR
Exklusiv für MINA Ristorante hergestellt. Gönnen Sie sich etwas Besonderes. Frischer schwarzer Malossol-Kaviar vom Diamantstör, nach einem eigens entwickelten Verfahren mit Meersalz aus Guérande gesalzen – ohne Konservierungsstoffe.
30 G / 50 G / 100 G × 99 / 145 / 265
PERFEKT ERGÄNZT DURCH UNSERE HAUSGEMACHTEN SPAGHETTINI AL BURRO +15

FORMAGGI × 24

ANTIPASTI A TAVOLA
ZUM TEILEN

ROTE-BETE-HUMMUS × 12

HUMMUS MIT LAMM × 19

BABA GHANOUSH, PÜRIERTE AUBERGINE MIT KRÄUTERN UND OLIVENÖL × 15

VITELLO TONNATO × 19

FATTOUSH, DER BERÜHMTE LEVANTINER SALAT × 19

GARNELEN-AVOCADO-SALAT MIT GRÜNEN BOHNEN × 22

GEBRATENE ARTISCHOCKEN MIT PARMESAN × 18

FRITTO MISTO × 21/35

RINDER-CARPACCIO × 19

HEILBUTT-CEVICHE × 27

SIGNATURE PIZZA
LEICHT UND KNUSPRIG

MARGHERITA × 16

QUATTRO FORMAGGI × 24

SALAMI × 21

TRÜFFEL × 44

MORTADELLA UND PISTAZIEN × 24

PROSCIUTTO CON CREMA DI TARTUFO × 28

GOURMET-PIZZA MIT SPEZIALITÄTEN-RINDFLEISCH CECINA DE LEÓN × 28

PASTA

RAVIOLI DEL PLIN MIT SAFTIGEM KALBSFLEISCH × 28

MACCHERONCINI MIT KÖNIGSKRABBE × 39

TORTELLI MIT BURRATA UND SCHWARZEM TRÜFFEL × 34

RISOTTO
FÜR ZWEI PERSONEN

RISOTTO MIT KALBSBÄCKCHEN × 58

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE × 69

PIATTI PRINCIPALI

PERFEKT ZUM TEILEN
FÜR 2-3 PERSONEN

PRIME RIB AM KNOCHEN, VOM HOLZKOHLEGRILL, PREIS PRO 100G × 16

IM OFEN GESCHMORTE LAMMSCHULTER × 130

HAUPTGERICHTE

NORDISCHER LACHS IN TRADITIONELLER LEVANTINISCHER CHRAIMEH-SAUCE × 34

OKTOPUS NACH SIZILIANISCHER ART × 42

AGNELLO ALLA GRIGLIA, GEGRILLTE LAMMKOTELETTS MIT WILDKRÄUTERN UND CIPOLLINI-ZWIEBELN × 42

BLUMENKOHLSTEAK × 22

BEILAGEN

GRÜNER SALAT × 8

RÖSTKARTOFFELN × 9

GEGRILLTES GEMÜSE × 13

SAUTIERTER SPINAT UND MANGOLD × 9

CREMIGES KARTOFFELPÜREE × 9

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.