



Vorspeisen

Calamari Sao Jinto Babycalamari mit Zitrone, Weißwein und Koriander **9.90**

Tris di Tartar Lachs, Avocado und Thunfisch **14.90**

Topinambursuppe mit gerösteten Haselnüssen, Topinambursalat und Stracciatella **8.90**

Garbo's Vitello Sashimi Thunfisch Tataki und Carne Crudo mit Kapern und Trüffelmayonaise **13.90**

Burrata auf Rucola mit Kürbischutney, Orangenvinaigrette und gerösteten Nüssen **10.90**

Wildfang Gambas auf dem Salzstein mit Couscous und Minzjoghurt **13.90**

Muscheltopf gemischte Muscheln nach Tagesangebot in Kräuter-Weißweinsugo **16.50**

Fischsuppe mit hausgemachter Rouille und geröstetem Brot **klein 12.90 / groß 18.90**

Antipasti by the sea (auf Etageren)

hausgebackene Focaccia aus dem Holzofen mit dreierlei Dips, Garbo's Vitello, Polposalat, Büffelmozzarella mit Tomaten, Parmaschinken, Calamari Sao Jinto, gemischte Muscheln und Lachsrolle – für 2 Personen **24.90**

Salate

Mista / Grande gemischter Salat mit Hausdressing **4.90 / 6.90**

Garbo by the sea gemischte Blattsalate mit mariniertem Label Rouge Lachs, Ziegenkäse und Limonenaromen **18.90**

Cesare Garbo Style Romanasalat und gemischte Blattsalate mit Cesare Dressing und gerösteter Focaccia aus dem Holzofen Natur **11.90**

mit argentinischen Wildfanggarnelen **21.90**

mit mariniertes Hühnchenbrust vom bayerischen Landhuhn **17.90**

Pasta und Risotto

Spaghetti alla Carbonara frische Pasta mit Ei, Parmesan, Olivenöl und Speck **12.90**

Busiate alla Siciliana handgemachte Pasta mit Schwertfisch, Gambas und Pistazien in Weißwein **18.90**

Spaghetti Vongole mit Venusmuscheln in würzigem Weißweinsugo **17.90**

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, Rote Beete und Zitronenthymian auf gebratenem Romanasalat und Feigen **16.90**

Risotto Mare mit Fisch, Muscheln, Schalen- und Krustentieren **21.00**

Fleisch

Ochsenbacke aus dem Holzofen mit buntem Mangold, Kartoffel-Trüffelpüree und Topinamburchip **23.90**

Zweierlei von der Ente Entenbrust und hausgemachte Entenravioli mit Rotkohlsalat, Sauce Choron und Purple Curry **26.50**

Fisch

nach **Tagesangebot** in unserer Vitrine und auf unserer Tafel

Zubereitungsarten:

vom **Grill**, in **Salzkruste** (+3,50), im **Pizzateig** (+3,50) oder **Provencial** mit Muscheln in tomatisiertem Weißweinsugo (+3,50)

Beilagen und Dips:

Rosmarin-Kartoffeln, **Schmorfenchel**, **Purple Curry Blumenkohl**, **Kichererbsenpommes** oder **gemischter Salat**

Tomatensalsa, **Rouille** oder **Minzjoghurt**

Pizzen

Margherita Tomaten, Fiore di latte und frisches Basilikum **7.90**

Tartufata weiße Pizza, Fiore di latte, Champignons, Rucola, Parmesan und Trüffelöl **11.50**

Caprese Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum und frische Tomaten **11.90**

Montpetit Tomaten, Fiore di latte, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten und frische Tomaten **10.90**

Diavola Tomaten, Fiore di latte und Spianata Piccante **11.50**

Capriciosa Tomaten, Fiore di latte, Vorderschinken, Artischocken, Champignons und Peperoni **11.90**

Misu Tomaten, Fiore di latte, Parmaschinken, frische Tomaten, Rucola und Grana **11.90**

Garbo Tomaten, Meerwassergarnelen, Babycalamari, Oliven, Basilikum, frische Tomaten und Knoblauch **15.90**

Anna Maria Tomaten, Fiore di latte, Gorgonzola, Spinat und Sardellen **14.90**

Salmone Nero schwarzer Pizzateig mit Limonen-Creme Fraiche, Avocado, mariniertem Lachs und Kaviar **16.90**

Polpo weiße Pizza, Oktopus, Rucolapesto, Pinienkerne und eingelegter Sellerie **16.90**

Nachspeisen

Tiramisu hausgemacht **5.90** / **Dreierlei Sorbet** nach Tagesangebot **7.90**

Gorgonzola mit gerösteten Haselnüssen und Gewürzaprikose **8.90**

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Eis nach Saison, Zubereitungszeit 15-20 Min. **8.90**