

# Sophia's

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

<b>INSALATA SOPHIA</b> <i>wL</i>	17
Sophia's bunter Salat   Tomate   Gurke   Sauerteig Brotchips	
<b>BOWL ITALIANA</b> <i>wL</i>	19
mit sizilianischem Couscous   Amalfi Zitrone   Artischocken   Avocado   Mandel   Rucola	
wahlweise mit: Büffelmozzarella <i>v</i>	+ 11
sautierten Chili Black Tiger Garnelen (5 Stk.)	+ 15
gebratener Maishähnchenbrust vom Gutshof Polting	+ 13
<b>PANNA COTTA AGLI ASPARAGI</b> <i>wL</i>	22
Panna Cotta vom Bayerischen Spargel   Pane Caraseau   Zitrus Kaviar   Bärlauch-Pesto	
<b>BURRATA CON PESTO TRAPANESE</b> <i>v</i>	24
Burrata aus Apulien   Brunnenkresse   Focaccia   Melazane Rondo	
<b>TATAKI DI TONNO PINNA</b> <i>BLU G</i>	34
Tataki vom Blue Fin Thunfisch   Finger Lime   Poveraden   Passe Pierre   Bronze Fenchel	
<b>TARTARE DI MANZO</b> <i>G</i>	32
Tatar vom bayerischen Rinderfilet   Perigord Trüffel   Pfifferlinge   geräuchertes Eigelb   Dill	

---

<b>ZUPPA DI ASTICE</b> <i>L</i>	36
Bisque von Bretonischem Hummer   Ravioli   San Marzano Tomate   Bubikopf   Kaffir Limette	

## LA PASTA FATTA IN CASA | HAUSGEMACHTE PASTA

<b>TAGLIATELLE AL POMODORO</b> <i>VL</i>	19   25
Hausgemachte schmale Bandnudeln   Sizilianische Datteltomaten   36 Monate gereifter Parmesan	
<b>RISOTTO ACQUERELLO CON TARTUFO E CARCIOFI</b> <i>vG</i>	25   35
Risotto vom Acquerello Reis mit Trüffel   Artischocke   junge Erbse   25 Jahre alter Balsamico - 20 min Zubereitungszeit -	
<b>TAGLIOLINI E GAMBERO ROSSO</b> <i>L</i>	34   46
Hausgemachte Tagliolini   Gambero Rosso   Cima di Rape Pesto   Salzzitrone   Datteltomaten	
<b>AGNOLOTTI CACIO E PEPE</b> <i>VL</i>	26
Agnolotti mit wildem Spargel   Belper Knolle   Bergamotte	

*v* - vegetarisch   *w* - vegan   *G* - glutenfrei   *L* - lactosefrei  
Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Service Team.

# Sophia's

## SECONDI | HAUPTGANG

<b>FIORI DI ZUCCA RIPIENI</b> <b>wG</b>	34
Gefüllte Zucchini-Blüte   Safran   geräucherte Mandel   Ricotta   Wilde Minze   Couscous	
<b>ROMBO SELVAGGIO</b> <b>G</b>	59
Soufflierter Wildfang Steinbutt & Salzzitrone   Agretti   Fava Bohne   Salsa Verde   Datteltomaten	
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>	42
Gegrillter Atlantik Oktopus   Fregola Sarda   Fenchel   Schwarzer Knoblauch	
<b>GALLETTO RIPIENO</b> <b>G</b>	39
Gefüllte Maishähnchenbrust vom Gutshof Polting   Pinienkerne   Morcheln knusprige Polenta   Brunnenkresse	
<b>FILETTO DI MANZO 220g</b> <b>G</b>	59
Filet vom Bayerischen Jungbullen   Trüffel – Kartoffelschnitte   Spargelragoût   Sauce Divine	

## DOLCI | DESSERT & KÄSE

<b>GELATO DELLA NONNA</b>	5 pro Kugel
Tahiti Vanille <b>v</b>   85% Bitter Schokolade <b>v</b>   Nougat <b>v</b>   Kaffee <b>v</b>   Pistazie <b>v</b> Himbeere <b>w</b>   Amalfi Zitrone-Thymian <b>w</b>   Brombeere <b>w</b>   Mango <b>w</b>	
<b>TIRAMISÚ</b> <b>v</b>	15
Sophia's Tiramisu   Espresso Eis	
<b>LIMONE &amp; ORO</b> <b>wG</b>	18
Amalfi Zitrone & Blattgold   Dulce de Leche   Brombeere   Basilikum   Meringue	
<b>TORTA CAPRESE</b> <b>vG</b>	18
Tarte von der Guanaja Schokolade & Rhabarber Tahiti Vanille   Sizilianische Salz Pistazien	
<b>RICOTTA DI BUFALA</b> <b>vG</b>	18
Mousse vom Büffel Ricotta   Piemonteser Haselnüsse   Kumquats   Melisse   Holunder	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> <b>v</b>	26
Käseauswahl vom Tölzer Kasladen mit Taleggio   Fontina   Rochetta   Camembert di Bufala Gorgonzola   hausgemachtem Trüffelhonig	

**v** - vegetarisch **w** – vegan **G** – glutenfrei **L** - lactosefrei  
Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Service Team.