

„Italienische Lieblingsgerichte“ der Althoff COLLECTION
„Italian favorite dishes of the Althoff COLLECTION

Liebe Gäste,

in der Althoff COLLECTION können Sie in drei italienischen Restaurants Cucina Casalinga und Cucina Creativa genießen.

Dear Guest,

at the Althoff COLLECTION you can enjoy the “Cucina Casalinga” and “Cucina Creativa” in three different Restaurants.

Il Barcaiolo im Althoff Seehotel Überfahrt

16 Punkte/ Points Gault & Millau

Trattoria Enoteca im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

15 Punkte/ Points Gault & Millau

Taverna & Trattoria Palio im Althoff Hotel Fürstenhof Celle

16 Punkte/ Points Gault & Millau

Euro
VS/HG
ST/MD

Pulpo fagioli e salsiccia (1,8,9,12,13,14)

Gegrillter Oktopus auf einer Creme von weißen Bohnen und Salsiccia

Grilled octopus with a creme of white beans and salsiccia

19

Minestra (7,8,9,13)

Gemüsesuppe mit Pesto und Parmesan

Vegetable soup with pesto and Parmesan

13

Canederli e speck con cappesante e tartufo (1,3,7,12,14)

Gebratene Serviettenknödel und Südtiroler Speck mit Jakobsmuschel und Trüffel Vinaigrette

Fried of bread dumpling and bacon with grilled scallop and truffle vinaigrette

23

Risotto di parmigiano con sogliola al burro e salvia (2,4,7,12)

Acquerello Parmesan-Risotto mit Seezungenstreifen in Salbeibutter

Acquerello Parmesan risotto with sole stripes in sage butter

19/24

Ravioli con melanzane e scamorza (1,3,7,12)

Ravioli gefüllt mit geräuchertem Mozzarella und Aubergine auf Tomaten-Pesto Sugo

Ravioli filled with smoked mozzarella and eggplant with tomato pesto sugo

16/19

Bistecca di halibut con verdure alla Ligurese (4,7,12)

Steak vom Heilbutt mit Mangold, Tomaten, Kartoffeln und Taggiasca-Oliven

Steak of halibut with chard, tomatoes, potatoes and Taggiasca olives

29

Fegato alla Veneziana (1,7,9,12)

Sautierte Kalbsleber mit Salbei in Balsamico-Jus, rote Zwiebeln und Kartoffelpüree

Sautéed veal liver with sage in balsamic sauce, red onions and mashed potatoes

28

Zabaione e gelato gratinata (1,3,7,8,12)

Hausgemachtes Cantuccini-Eis und Waldbeeren überbacken mit Amaretto-Sabayon

Homemade Cantuccini ice-cream and wild berries gratinée with Amaretto-sabayon

17

Gerne gehen wir auf Allergien und Unverträglichkeiten, für Sie ein.

We gladly cater to your individual needs and to any allergies or intolerances.

Antipasti e zuppe / Vorspeisen und Suppen / <i>Starters and Soups</i>	Euro
Insalata di rucola mista (2,7,10,12) <i>Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan</i> <i>Rocket salad with Parmesan cheese</i>	11
con scampi <i>mit gebratenen Garnelen</i> <i>served with prawns</i>	18
Vitello Tonnato „Il Barcaiolo“ (3,4,9,12) <i>Kalbsrücken, roher Thunfisch, Thunfischcreme, sizilianische Kapern und Sardellen</i> <i>Saddle of veal, raw tuna, tuna creme with caperberries and anchovies</i>	17
Carpaccio di manzo tradizionale (7,12) <i>Handgeklopftes Rindercarpaccio mit Aceto Balsamico und Olio Verde</i> <i>Hand pounded beef filet with Aceto Balsamico and Olio Verde</i>	16
Cacciucco alla Livornese (2,4,9,12,14) <i>Livornesischer Fischeintopf mit Meerfischen, Scampi, Muscheln und Tomaten</i> <i>Livornian fish stew with tomato and white wine</i>	18
Carpaccio di gambero rosso (2,7,8) <i>Carpaccio von roter Riesengarnele mit mediterraner Marinade</i> <i>Carpaccio of red tiger prawn with Mediterranean marinade</i>	26
Pasta secca / Nudel / <i>Pasta</i>	VS/HG ST/MD
Spaghetti il Barcaiolo (1,3,7) <i>Spaghetti mit Tomatensauce von San Marzano Tomaten</i> <i>Spaghetti with San Marzano tomato sauce</i>	11/15
con scampi (2) <i>mit Garnelen</i> <i>served with prawns</i>	15/19
Fettuccine con tartufo nero (1,3,7) <i>Dünne Bandnudeln mit Trüffelsud und schwarzer Trüffel</i> <i>Fettuccine with truffle sauce and black truffle</i>	17/22
Linguine alle vongole (1,3,7,12,14) <i>Linguine mit Herzmuscheln, Knoblauch und Petersilie in Weißweinsud</i> <i>Linguine with vongole, garlic and parsley with white wine sauce</i>	14/19
Pasta fresca / Frische Teigwaren / <i>Homemade Pasta</i>	
Gnocchi di patate con gorgonzola dolce e castelfranco (1,3,7,8) <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit einer Gorgonzola Dolce Sauce, Radicchio und Walnüssen</i> <i>Homemade gnocchi potato with Gorgonzola Dolce sauce, radicchio and walnuts</i>	16/19
Lasagne con sugo di anatra e fico (1,3,7,12,13) <i>Lasagne von Enten-Sugo, Feigen und rosa gebratener Entenbrust</i> <i>Lasagne of duck sugo, figs and grilled duck breast</i>	17/21
Pappardelle con astice, carciofi e fave (1,3,7,13) <i>Breite Bandnudeln mit Hummer, Artischocke und Saubohnen</i> <i>Pappardelle with lobster, artichoke and field beans</i>	22/27

Lebensmittel-Kennzeichnung/ Foodstuff labelling

1 Gluten haltiges Getreide/ Gluten; 2 Krebstiere/ Shellfish; 3 Eier/ Eggs; 4 Fisch/ Fish; 5 Erdnüsse /Peanuts; 6 Sojabohnen/ Soybeans;
7 Milch (einschl. Laktose)/ Milk(incl. Lactose); 8 Schalenfrüchte /Shellfruits; 9 Sellerie /Celery; 10 Senf/ Mustard;
11 Sesamsamen/ Sesame seeds; 12 Schwefeldioxid und Sulphite/ Sulphur dioxide and Sulphite; 13 Lupinen/ Lupines; 14 Weichtiere/Molluscs

Secondi piatti / Hauptgerichte / *Main Courses*

Euro

Spiedino di pesce con verdura alla griglia (3,4,7,12,14)

Gebratener Fisch-Spieß mit Scampi, Seeteufel, Pulpo und Schwertfisch
mit Grillgemüse und Weißweinsauce

Grilled fish skewer with prawn, monk fish, octopus and swordfish with grilled vegetables and wine sauce

31

Sogliola intera con verdure, salsa di limone e patate (4,7,9,12)

Ganze gebratene Seezunge mit Marktgemüse, Zitronensauce und Kartoffeln
Roasted sole with vegetables, lemon sauce and potatoes

46

Costoletta di agnello con peperonata e patate al rosmarino (1,7,12)

Gebratene Lammkoteletts mit geschmortem mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled lamb chops with braised Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

29

Bistecca „Il Barcaiolo“ (7,8,12)

Gebratenes Entrecote mit frischen Steinpilzen, Rucola, italienischem Bergkäse und Pinienkernen
Grilled entrecote with porcinis, rocket salad, Italian cheese and pine nuts

45

Dolci / Dessert

Sgroppino di Amalfi con prosecco (7,8,12)

Aufgeschlagenes Amalfi-Zitronen-Eis mit Prosecco
Prosecco cocktail with Amalfi lemon ice-cream

13

Tiramisu „Il Barcaiolo“ (1,3,7,12)

Mascarpone Creme mit Kaffee, Biskuit und Schokolade
Mascarpone creme with coffee, biscuit and chocolate

14

Creme Catalana all'arancio e limone con gelato di caramello e sale (3,7,8,12)

Gebrannte Creme mit Zitrusaroma und Karamell-Bergsalzeis
Crema Catalana with lemon flavor and caramel-salt ice-cream

16

I formaggi Italiani (7)

Italienische Käseauswahl
Italian cheese variation

16,50

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menu zusammen/ *Design your own menu*

Als 3 Gang Menü / as 3 Course Menu

58

Als 4 Gang Menü / as 4 Course Menu

72

Festa Il Barcaiolo/ Mit Freunden und Familie italienisch genießen ab 4 Personen

Family and Friends Table above 4 Persons

Als 3 Gang/ 3 course Menu, Family style

Antipasti-Variation mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Antipasti-Variation served on the table
Zweierlei Pasta in Schüsseln zum Schöpfen serviert/ Two types of Pasta in bowls
Dessertauswahl mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Dessert selection served on the table

53

Als 4 Gang/ 4 course Menu, Family style

Antipasti-Variation mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Antipasti-Variation served on the table
Zweierlei Pasta in Schüsseln zum Schöpfen serviert/ Two types of Pasta in bowls
Fleisch und Fisch nach Wahl des Küchenchefs/ Meat and Fish a la mode du Chef
Dessertauswahl mit Platten auf dem Tisch eingesetzt/ Dessert selection served on the table

72