

ANTIPASTI -TO SHARE-

ANTIPASTI	12.00
Vitello Tonnato Prosciutto e Melone grüne Oliven Smashed Burrata Homemade Grissini gegrilltes mediterranes Gemüse	

VITELLO TONNATO	13.00
Sous-Vide gegarte Kalbshüfte Thunfischcreme geröstete Pinienkerne Parmesanchip Crunchy Capperi	

BRUSCHETTA	10.00
Ital. geröstetes Brot Basilikum-Aufstrich alter Balsamico marinierte San Marzano Tomate Kresse + gezupfter Burrata 4,-	

CARPACCIO DI MANZO	17.00
Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio Parmesancreme Wintertrüffel Brotchip Kresse	

BUFALA FRITTA	15.00
Gebackener Büffelmozzarella marinierter Ricotta kalter Tomatensugo Rucola	

FRITTURA MISTA	15.00
Calamari Gamba Sardellen Zucchini Sauce Rouille	

THE GREEN GAMBA BOWL	14.00
Kräutersalat Guacamole sautierte Gambas gebratene Avocado Spicy Edamame Sesam	

THE CRISPY CHICKEN BOWL	15.00
Romana Crispy Chicken Kapernmayo Parmesanchip Crunchy Capperi Pecorino	

BEEF TATAR	19.00
Rinderfilet (110g) Tomaten Salsa Kapern rote Zwiebeln Wintertrüffel gebackenes Ei	

RISOTTO

NERO DI SEPPIA	17.00
Ital. Rundkornreis Meeresfrüchte Sepia Tinte Miesmuscheln Datteltomaten	

PASTA

MARE	16.00
Ringförmige Pasta San Marzano Tomaten Meeresfrüchte Calamari Muscheln	

VONGOLE VERACI	17.00
Frische Linguine Pasta Vongole Weißweinsud Petersilie	

87 GNOCCHI	14.00
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi Basilikum Pesto Smashed Burrata geröstete Pinienkerne	

GAMBERONI	17.00
Frische Linguine San Marzano Tomaten Gamba Kresse Petersilienöl	

MONA LISA	15.00
Kurze Penne lila Urkartoffelcreme marinierter Ricotta gebackener Guanciale	

87 SIGNATURE	22.00
Homemande Ravioli Steinpilze Wintertrüffel Sellerie	

TARTUFO IM PARMESANLEIB	24.00
Dünne Bandnudeln Trüffelveloute Wintertrüffel Parmiggiano Reggiano D.O.P. 36 Monate	

NORMA	13.00
Kurze Penne Aubergine San Marzano Tomatensugo Pecorino marinierter Ricotta	

RAGU	16.00
Breite Bandnudeln helles Kalbsragout Weißweinsud Parmesan	

Für die COVID-19-Pandemie bedingten Hygiene-Mehrkosten und unserem Brot & Öl Service erlauben wir uns eine 5% Service Charge zu berechnen.

Liebe Gäste, wir nehmen Allergien und Unverträglichkeiten Ihrerseits sehr ernst. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an, gerne bringen wir Ihnen eine gekennzeichnete Speisekarte.

PESCE & CARNE

SEAFOOD	39.00
1/2 Kanadischer Hummer Oktopus Miesmuscheln Kartoffelstampf Wolfsbarsch Beurre Blanc marinierter Babyspinat grüner Spargel	

POLIPO	29.00
Gegrillter Oktopus Kartoffel-Paprikapüree Beurre Blanc marinierter Ricotta Spicy Kräuterseitlinge Patatechips	

SALMONE	26.00
Gebratenes Lachsfilet grüner Spargel Kartoffelstampf marinierter Baby Spinat Safranschaum	

PIZZA -NEW GENERATION-

JAMES BOND	18.00
Pizzaflye Trüffel marinierter Ricotta San Daniele Crudo Caprese con Burrata	

SOPHIA LOREN	16.00
Fior di Latte Mozzarella Avocado Smoked Salmon Rucola San Marzano Tomate Crème Fraîche	

GIALLO	15.00
Büffelmozzarella Spicy Salami Rucola gelbe San Marzano Tomatensauce	

TARTUFO NEXT LEVEL	21.00
Fior Di Latte Trüffelcreme San Daniele Crudo Burrata Wintertrüffel	

MARIAROSA	16.00
Fior di Latte lila Urkartoffelcreme Kartoffelchips Gebackener Guanciale Basilikum Parmesancreme	

THE BUD SPENCER	15.00
San Marzano Tomate Rinderhackbällchen Basilikum gezupfte Burrata Parmesan	

TRONCHETTO PISTACCIO	16.00
Pizza Teigtaschen Pistazien Mortadella Smashed Burrata	

TORTORA BROTHERS	20.00
Porcini Next Level Nonna Lina	

PIZZA -SINCE 1987-

87	12.00
Fior di Latte Mozzarella San Marzano Tomate San Daniele Crudo	

MALAFEMMENA	16.00
Fior di Latte Mozzarella Parmesanraspel San Daniele Crudo Rucola San Marzano Tomaten alter Balsamico	

BUFALINA	12.00
Büffelmozzarella San Marzano Tomate Basilikum Parmesan	

PIZZA -NAPOLI 2.0-

DON DIABLO	14.00
San Marzano Tomate Spicy Salami Jalapeños Pfeffer gezupfte Burrata Basilikum	

MANHATTAN	18.00
Fior di Latte Pastrami Schmorzwiebeln Basilikum Parmesancreme	

NONNA LINAS PARMIGIANA	15.00
San Marzano Tomate gezupfte Burrata frittierte Aubergine Parmesan Basilikum	

4 STAGIONI	17.00
Giallo Mamma Lina Speciale Tartufo	

FILETO DI MANZO	33.00
Rinderfilet (ca. 220g) gebackene Aubergine Barolo Jus 87 Bernaise Kartoffel-Auberginen-Stampf marinierter Honig-Ricotta	

COTOLETTA DI MILANESE	28.00
Gebackenes Kalbskotlett am Knochen Eigelb-Parmesan-Marinade mediterranes Gemüse Kartoffel Barolo Jus	

SURF AND TURF	46.00
Brioche Brötchen tranchierte Rinderhüfte Rucola Sauce Rouille 1/2 Kanadischer Hummer Potato Fries	

87 BURGERIA

TARTUFO	17.00
180g Rind Smashed Burrata Trüffelcreme Rucola frischer Trüffel	

NAPOLI 2.0	15.00
180g Rindfleisch Cheddar gebackene Kartoffelscheiben Pistaziencreme Büffelmozzarella feinste Mortadella	

87 SIGNATURE	14.00
180g Rindfleisch Cheddar San Marzano Tomate Barbecue Romana Röstzwiebeln Homemade Ketchup Pancetta	

PASTRAMI NEW YORK STYLE	18.00
Geräuchertes & gepökelt Rindfleisch Senfmayonnaise Essiggurken Schmorzwiebeln	

DESSERT

3.0 TIRAMISU	13.00
Biskuit Mascarpone Valrhona Schokolade Kakao	

NEW YORK CHEESECAKE	14.00
Sable Mascarpone-Ricotta-Creme Valrhona Choco Himbeersorbet	

BANANA AMERICANO	14.00
Banana Bread Creme Bananensorbet Choco Sponge	

COTTA	13.00
Panna Cotta Sponge Himbeere Valrhona Choco	

STRIZI TO SHARE	13.00
Pizzastreifen Nutella Kinderriegel Smarties	

APERITIVO

 RASPBERRY LADY	12.00
Belzasar Rose Vermouth Himbeer Minze Schweppes Soda Brombeer Spieß	

 MANGO BABY	14.00
Botucal Rum Falernum Mango Zitronen Zucker	

 MR. MULE <i>(Roberto's Choice)</i>	12.00
Dry Gin Limette Holunderblüte Minze Schweppes Hot Ginger	

 ESPRESSO MARTINI	11.00
Ketel One Vodka Centenario Café Likör Espresso Rohrzucker	

 87 GIN BASIL SMASH <i>(Angelo's Choice)</i>	15.00
Dry Gin Zitrone Rohrzucker frischer Basilikum	

 MANDARINO	13.00
Faude Mandarinen Geist Limoncello Mandarine Limette Rohrzucker Schweppes Dry Tonic	

'87 MAMMA LINA