

# Cornelia Poletto

Eppendorfer Landstraße 80, 20249 hamburg  
+49 40 4802159

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | SILVESTERKRACHER

#### Il benvenuto dai nostri azubis

##### Vitello

Brioche Panino mit Tatar vom Holsteiner Kalb Parmigiano Reggiano & Alba Trüffel

##### Astice

Offener Raviolo alla Thermidor mit Hummer & jungem Blattspinat

##### Halibut

Weißer Heilbutt „Grenobler Art“ mit gebackenen Kapern Fencheltexturen & Tomaten Beurre blanc

##### Carne

Chateaubriand vom Hereford Rind mit Röstzwiebeln Sellerie & Perigordtrüffel

##### Caffè

Knusprige Schokoladen Cannelloni 2025

### | PANE POLETTO

#### Sylter Bauernbrot

5,50 €

Sylter Bauernbrot von "Jochen Gaues" mit Polettos Olivenöl extra vergine & Aceto Balsamico von Giuseppe Giusti

#### Sylter Bauernbrot mit Prosciutto

21,00 €

mit Prosciutto di San Daniele "24 mesi D.O.P", Bella di Cerignola Oliven & Grissini

### | OSTRICHE

#### Knackfrische Irische "Amulette" Austern

6,50 €

mit Meeresfenchelvinaigrette

## | ANTIPASTI

### Balfégo tonno

Insalata nizzarda mit Tonno crudo, Olivenkartoffeln, grünen Bohnen & Artischocken Chips

### Melanzane VEGETARISCH

Sizilianische Auberginen Caponata mit Burrata, Pinienkernen & Basilikumöl

### Melone

Geeiste Gazpacho von Cantaloupe Melone & Gurke mit San Daniele Schinken

### Vitello tonnato

Scheiben vom Holsteiner Kalb mit leichter Thunfischsauce, Kapernäpfeln & Limettenfilets

### Carciofi VEGETARISCH

Gegrillte Powerade & Marille mit Caprino & Piemonteser Haselnuss

### Riso

Crispy Risotto alla Milanese mit Safran, Ossobuco & Gremolata

## | PASTA

### Spaghettoni ai “Frutti di Mare”

**45,00 €**

mit feinen Meeresfrüchten, Zucchini, Peperoncini & Minze

## | POLLO

### Hamburger Stubenküken alla Poletto

**36,00 €**

mit Caesar Salad & Salsa Verde

## | ZITRONEN JETTE

### Semifreddo von der Amalfizitrone

**20,00 €**VEGETARISCH

& weißer Schokolade mit Zitronen-Pfeffer-Crumble

## | MENU DEL PRANZO

### Carne

Tatar vom Yellowstone Bison mit Kartoffelrösti & Senfkaviar

---

### Merluzzo

Angelkabeljau mit Belugalinsen, Rote Beete & Räucheraal

---

### Faraona

Perlhuhnbrust mit karamelisiertem Spitzkohl, Selleriepüree & Piemonteser Haselnuss

---

### Dolce

VEGETARISCH

Torta Caprese mit Armagnac Pflaumen & Gelato alla vaniglia

---

59,00 €