Il Buco Ristorante

Zimmerpforte 5, 20099 hamburg
+4940247310

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Steinpilzsuppe mit hausgemachten Gnocchi 13,90 €
nach Omas Rezept aus Polen

Gebratene Foccacia VEGETARISCH 10,50 €
Serviert mit Confit-Knoblauch, Blattpetersilie Salat und Parmesan

Geröstetes Sylter Brot mit Feigen und Burrata VEGETARISCH 19,90 €
Serviert in einer Aceto di Moderna Reduktion und Walnüsse

Burrata aus Apulien mit frischen Cherrytomaten vom regionalen Bauern VEGETARISCH 19,50 €
Serviert mit Olivenöl und Bubibasilikum

Bruschetta VEGETARISCH 16,90 €
Geröstetes Sylterbrot mit Confit-Tomaten und luftig-leichter Ricottacreme

Vegetarische Antipasti 16,90 €
Auswahl fein abgestimmter saisonaler Gemüsevariationen

Carpaccio vom Rinderfilet 21,50 €
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, klassisch angerichtet

Vitello Tonnato 19,80 €
Zartes Kalbsfilet, schonend im Sous-vide-Verfahren gegart, mit hausgemachter Thunfischcreme

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Pfifferlingen VEGETARISCH **27,50 €**
in cremiger Pfifferling-Sahnesauce

Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Pfifferlingen mit 100g Tagliata vom Rinderfilet **39,90 €**
cremiger Pfifferling-Sahnesauce

Hausgemachte Spaghetti al Limone VEGETARISCH **25,90 €**
Mit Minze und Pistazien in cremiger Mascarpone-Sauce

Hausgemachte Spaghetti mit Hummerfleisch und sibirischem Kaviar **43,90 €**
Serviert in eine San Marzano-Tomatensauce

Cremiges Erbsen-Risotto VEGETARISCH **21,50 €**
Serviert mit Burrata

Safran-Risotto mit Ossobuco **29,90 €**
lang geschmorte Kalbfleisch mit Gemüse in Tomaten-Weißwein-Sauce

Hausgemachte Fettuccine mit geschmortem Lammragout **28,50 €**
weißweinsauce und Estragon

Hausgemachte Spaghetti alla Puttanesca **22,90 €**
Mit Tomaten, Oliven, Kapern und feinen Anchovis

Hausgemachte Spaghetti all'Amatriciana **23,50 €**
Mit San-Marzano-Tomaten und originalem Guanciale

Hausgemachte Fettuccine al Tartufo Nero VEGETARISCH **32,90 €**
Serviert mit einer cremigen Parmesan-Sauce und frischem schwarzen Sommertrüffel

PIATTI DI CARNE

Gebratene Perlhuhnbrust auf Zitronen -Risotto **34,50 €**
Serviert in einer Zitronen-Sauce und Minze

Gebratene Entenbrust mit Sauerkirsch-Brombeer-Honigsauce **34,90 €**
Serviert mit frischem Wildkräutersalat

Geschmorte Kaninchenkeule auf Sahne- Wieswien sauce **33,90 €**
serviert mit Fregola Sarda

Gegrilltes Rinderfilet „Back Angus – Jack's Creek" aus Australien (180 g) **68,90 €**
serviert auf Kartoffelpüree mit Babykarotten

Fein geschnittene Milchkalbsleber **29,80 €**
Kurz gebraten mit Salbei oder Knoblauch, serviert mit ofengerösteten Kartoffeln und jungem Blattspinat

PIATTI DI PESCE

Gebratenes Seeteufel auf Fenchel-Zitronen-Risotto **29,90 €**
Serviert mit Lachskaviar

Gebratenes Filet vom Seeteufel **36,50 €**
Serviert in einer mediterranen Tomaten-Zucchini-Estragon-Ragout und frischem Wildkräutersalat

Pulpo alla Griglia **39,50 €**
Serviert auf einer feinen Variation der Peperonata, begleitet von goldbraun gerösteten Kartoffeln