



RESTAURANT • BAR • LOUNGE • TERRASSE

SALATE

CEASAR SALAD	
Croûtons, Parmesan, Kapern, Sardellen	7,90
TOPPING:	
Hühnerbrust	5,00
Garnelen	6,90

ANTIPASTI

VARIATION „SILO 16“	16,00
VITELLO TONNATO „PIEMONTESER ART“	13,50
RINDER CARPACCIO „CIPRIANI“	14,00
BRUSCHETTA TRILOGIE ⁴	
Tomaten, Oliven, Mozzarellamousse	8,00
PULPO mit ARTISCHOCKEN und TAGGIASCA OLIVEN	
bunter Salat, Ciabatta mit Aioli	13,00
MOZZARELLA BURRATA	
Auberginen Caponata, Mandel-Minz-Pesto	12,90



RESTAURANT • BAR • LOUNGE • TERRASSE

ZUPPE

CACIUCCO „LIVORNESER ART	11,90
OCHSEN TEE MIT KALBSPRALINEN	8,00

PASTA

RISOTTO AL LIMONE Riesengarnele	13,90
LINGUINE ALLO SCOGLIO ⁵ Miesmuscheln, Vongole, Garnelen, Langostino	15,90
PACCHERI mit SALSICCIA Zucchini, Pinienkerne, Safransauce	11,90
OSSOBUCO RAVIOLI glasiertes Gemüse, Butter-Gremolata	13,00

SPECIALE

Tagliatelle Trüffel (im Parmesanlaib geschwenkt)

Trüffel, Trüffelöl, Parmesan	19,90
Kleine Portion	14,00



RESTAURANT • BAR • LOUNGE • TERRASSE

P E S C I

THUNFISCH in HASELNUSSKRUSTE ⁵ weiße Rahm-Polenta, wilder Broccoli	24,90
INVOLTINI vom LACHS Pecorino-Käse-Füllung, Spitzpaprika, Thymiankartoffeln	20,00
DORADEN FILET GEBRATEN ⁵ Risotto mit Kohlrabi, knuspriger Lardo	22,90
SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“ Spinat, Petersilienkartoffeln	36,90
Garnelen Aglio Olio e Peperoncino mit Kräutersalat ⁵	
1/2 Kg	25,00
1 Kg	45,00

C A R N I

DRY AGED TAGLIATA Bohnen-Speck-Cassoulette, Rosmarinkartoffeln	28,90
HIRSCH MEDAILLON Waldpilz Cannelloni, Kürbis Gnocchi, Wacholder Jus	25,90
MILANESE „ORECCHIA DI ELEFANTE“ Kalbsschnitzel, gehobelter Parmesan, Kräutersalat	21,00
AUSTRALISCHES RINDERFILET ² Gentlemens cut 250gr	34,00
Ladies cut 180gr	26,00

C O N T O R N I

Bratkartoffeln Kartoffelpüree Gemüse der Saison Spinat Tomatensalat	je 3,00
Trüffel Pommes	3,50



RESTAURANT • BAR • LOUNGE • TERRASSE

D E S S E R T

TIRAMISU CLASSICO	7,90
WEIßE SCHOKOLADEN- CRÈME BRÛLÉE Blutorangensorbet, Pinacolada Espuma	9,00
DUETTO ¹ Honig-Trüffel-Parfait, Maronenmousse	8,50
BICCHIERINI „SILO 16“ Tiramisu, Crème brûlée, Mousse, Parfait	9,90

S P E C I A L E

Crêpes-Fagotino mit Grand Marnier flambiert
Beeren, Orangenfilets, Stracciatella-Eis 11,50

BUON APPETITO

Liebe Gäste,

wenn Sie gegen etwas allergisch sind, fordern Sie bitte beim Service unsere Dokumentation an.

Wir beraten Sie gerne individuell und sachgerecht.

1 Süßungsmittel, 2 Phosphate, 3 Schwefeldioxid, 4 geschwärzt, 5 Konservierungsstoffe, 6 Antioxidationsmittel