



CUMBERLAND  
CAFFÈ & RISTORANTE

## DELICATEZZE

TAGLIERE MISTO   SCHINKENPLATTE   MIXED HAM PLATTER		23 €
OSTRICHE – AUSTERN - OYSTERS – GILLARDEAU	3 Stück 15 €	6 Stück 28 €
PREMIUM KAVIAR - IMPERIAL BELUGA – IRAN	20 Gramm 60 €	50 Gramm 130 €

## ANTIPASTI

BURRATA PUGLIESE IGP	18 €
Burrata aus Apulien   Tomaten   Balsamico Essig   Basilikum   Olivenöl   Taralli Burrata from Puglia   Tomatoes   Balsamic Vinegar   Basil   Olive Oil   Taralli ***	
PARMIGIANA DI MELANZANE	19 €
Sizilianische Auberginen   San Marzano Tomaten   Parmigiano Reggiano   Fior Di Latte Sicilian Eggplants   San Marzano Tomatoes   Parmigiano Reggiano   Fior di Latte ***	
VITELLO TONNATO	21 €
Piemontesisches Kalb   Thunfisch   Mayonnaise   Jus   Kapern aus Sizilien Piedmontese Veal   Tuna   Mayonnaise   Jus   Capers from Sicily ***	
INSALATA DI CESARE	24 €
Römersalat   Hähnchenbrust   Croutons   Guanciale Speck   Cesars Dressing Romaine Lettuce   Chicken Breast   Croutons   Guanciale   Cesars Dressing ***	
INSALATA DI POLPO	25 €
Oktopus   Kartoffeln   Oliven   Sellerie   Tomaten   Koriander   Eingelegte Zwiebeln   Chili Octopus   Kartoffeln   Olives   Celery   Tomatoes   Koriander   Pickled Onions   Chili ***	
TARTAR DI TONNO	26 €
Thunfisch Tatar   Avocado   Olivenöl   Sesamöl   Soja Sauce   Limetten Mayo   Chips Tuna Tatar   Avocado   Olive Oil   Sesame Oil   Soy Sauce   Lime Mayo   Chips	

## ZUPPE

MINISTRONE DI LEGUMI E VERDURE	13 €
Klassische Italienische Bohnen-Gemüsesuppe Classical Italian Beans-Vegetable Soup ***	
ZUPPA DI PESCE	25 €
Traditionelle Italienische Fischsuppe Traditional Italian Fish Soup	



CUMBERLAND  
CAFFÈ & RISTORANTE

## PRIMI

<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b>	<b>18 €</b>
Hausgemachte Kartoffelpasta   Tomaten   Geräucherte Provola Käse   Knoblauch Homemade Potato Pasta   Tomatoes   Smoked Provola Cheese   Garlic	
***	
<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI</b>	<b>19 €</b>
Hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta und Spinat   Butter   Geräucherte Ricotta Homemade Pasta stuffed Ricotta Cheese and Spinach   Butter   Smoked Ricotta	
***	
<b>RISOTTO CON FUNGHI MISTI E TALEGGIO</b>	<b>21 €</b>
Risotto   Pilze der Saison   Taleggio Käse Risotto   Mushrooms of the Season   Taleggio Cheese	
***	
<b>MEZZE MANICHE CON RAGU DI AGNELLO</b>	<b>23 €</b>
Mezze Maniche   Lamm   Tomaten   Zwiebeln   Sellerie   Lorbeeren Mezze Maniche   Lamb   Tomatoes   Onions   Celery   Laurel	
***	
<b>SPAGHETTI ALLE CONCHIGLIE</b>	<b>26 €</b>
Spaghetti mit Muscheln des Tages   Knoblauch   Chili   Petersilie Spaghetti with Shellfish of the day   Clams   Garlic   Chili   Parsley	
***	
<b>LINGUINE CON RAGU DI GRANCHIO</b>	<b>25 €</b>
Linguine   Krebsfleisch   Tomaten   Fenchel   Petersilie   Weisswein Linguine   Crab Meat   Tomatoes   Fennel   Parsley   White Wine	
***	
<b>TORTELLI DI STRACOTTO</b>	<b>29 €</b>
Tortelli   Geschmortes Rindfleisch   Parmesancreme   Schwarzer Trüffel Tortelli   Braised Beef   Parmesan Cream   Black Truffle	



CUMBERLAND  
CAFFÈ & RISTORANTE

## SECONDI

### TERRA

<b>SCHIENA DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE</b>	<b>38 €</b>
Lammrücken mit Kräuterkruste   Jus   Auberginen Chutney Saddle of Lamb with Herbs Crust   Jus   Eggplan Chutney	
***	
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b>	<b>35 €</b>
Panierte Kalbskotelett in Butter gebraten   Wildkräutersalat Veal Chop Schnitzel fried in Butter   Wild Herbs Salad	
***	
<b>CONTROFILETTO DI MANZO-300 GRAMM – NEBRASKA – USA</b>	<b>45 €</b>
GOP Black Angus Rumpsteak   Schwrze Pfeffer Sauce   Rosmarin Kartoffeln GOP Blanck Angus Sirloin Steak   Black Pepper Sauce   Rosemary Potatoes	

### MARE

<b>POLPO ARROSTO CON CREMA DI CECI</b>	<b>34 €</b>
Gegrillter Oktopus   Chili   Petersilie   Oliven Öl   Kichererbsenpüree   Tomaten Confit Grilled Octopus   Chili   Parsley   Olive Oil   Chickpea puree   Tomatoes Confit	
***	
<b>TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO</b>	<b>38 €</b>
Thunfisch in Sesam-Kruste   Sautierte Gemüse Sesame crusted Tuna   Sauteed Vegetables	
***	
<b>PESCE DEL GIORNO</b>	
<b>FISCH ODER MEERESFRÜCHTE DES TAGES</b>	<b>PREISE AUF ANFRAGE</b>
<b>FISH OR SEAFOOD OF THE DAY</b>	<b>PLEASE ASK FOR THE PRICE</b>

## CONTORNI – BEILAGEN – SIDE DISHES

<b>HAUSGEMACHTE POMMES</b>	<b>6 €</b>
<b>SAUTIERTE GEMÜSE DER SAISON   CHILI   KNOBLAUCH</b>	<b>7 €</b>
<b>GEMISCHTER BEILAGENSALAT   EXTRA VERGINE   VINAIGRETTE</b>	<b>7 €</b>
<b>KARTOFFELPÜREE</b>	<b>6 €</b>