

# MENU

## VIEL NEUES BEI DO & CO IN DER ALBERTINA

Unser neues „Sharing-Konzept“ bietet Ihnen die Möglichkeit, eine große Vielfalt der mediterranen Küche zu genießen. Wir empfehlen Ihnen, mit 2-3 Speisen pro Person zu beginnen und anschließend nach Lust und Laune weiter zu bestellen. Sie können selbstverständlich auch jede Speise einzeln bestellen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr DO & CO | Albertina Team

COVID-19  
CONTACT TRACING  
GÄSTERREGISTRIERUNG



FISCH & MEERESFRÜCHTE	MEDITERRANES THUNFISCH SASHIMI <sup>D</sup>	€ 19,00	PASTA	MEDITERRANER ARTISCHOCKENSALAT <sup>GIC V</sup>	€ 16,00
	jalapeno olivenöl / frische mango / basilikum			gehobelte artischocke / rucola / tomaten / parmesan	
	LACHS CARPACCIO CLAUDIO <sup>DI CILIGIM</sup>	€ 16,00		GEFLÄMMTES KARFIOLSTEAK <sup>G V</sup>	€ 12,00
	sauerrahm-senfdressing / zitronenpfeffer / rote zwiebel			erbsencreme / karamellisierte feigen	
	GEGRILLTER ATLANTIK THUNFISCH <sup>AIDIF</sup>	€ 21,00		PIMIENTOS DE PADRON <sup>🍷</sup>	€ 12,00
	gazpacho relish			ZIGARREN BÖREK (6 ST) <sup>GICIA V</sup>	€ 12,00
POPCORN SHRIMPS <sup>RIGICIL</sup>	€ 18,00	gebackene blätterteigröllchen mit fetakäse			
FRITTIERTE BABYCALAMARI <sup>RIGICIL</sup>	€ 16,00	SÜSSKARTOFFEL POMMES <sup>🍷</sup>	€ 6,00		
lemon aioli					
GAMBAS AL AJILLO <sup>R</sup>	€ 18,00	RIGATONI IN TRÜFFELPANNA <sup>V AICIG V</sup>	€ 19,00		
olivenöl / knoblauch		frischer trüffel / parmesan			
GEGRILLTER KABELJAU <sup>DIG</sup>	€ 19,00	GNOCCHI MIT BÜFFELMOZZARELLA <sup>AICIG V</sup>	€ 16,00		
auberginen tartare / harissa-minz-öl		In langsam gegarter tomaten-parmesansauce			
		CAPPELLACCI MIT OCHSENSCHWANZRAGOUT <sup>AICIGLID</sup>	€ 18,00		
		RICOTTA MEZZELUNE MIT SPARGEL <sup>AICIG V</sup>	€ 17,00		
FLEISCH & CO	DRY AGED RIB EYE TATAKI <sup>CIGIL</sup>	€ 18,00	DESSERT	HAUSGEMACHTE MARILLENKNÖDEL <sup>AICIG</sup>	€ 15,00
	trüffeldressing / grüner spargel			butterbrösel	
	JAMON IBERICO 5 JOTAS & MANCHEGO <sup>CIGLIAIM</sup>	€ 16,00		DO & CO's CHOCOLATE SURPRISE <sup>AICIGHIFIN</sup>	€ 12,00
	KÖFTE AUF FLADENBROT <sup>AIG</sup>	€ 16,00		frische mango	
	türkische fleischnäpfe / minzjoghurt			SCHWEDENFRÜCHTE <sup>CIG</sup>	€ 12,00
	MORCILLA <sup>GILID</sup>	€ 15,00		frische erdbeeren / limetten-sauerrahm / vanilleoberseis	
	spanische blutwurst / pochiertes ei / kartoffeltempura			CREMA CATALANA <sup>CIG</sup>	€ 9,00
KNUSPRIGER PORK BELLY <sup>LICIGIOM</sup>	€ 14,00	DREIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT <sup>CIEIFIGH</sup>	€ 11,00		
sellerie-krensalat / cole slaw					
CROQUETAS DE JAMON (6 ST)	€ 12,00				
DRY AGED RIB EYE VOM ROST <sup>O</sup>	€ 21,00				
chimichurri					
VEGETARISCH	GEGRILLTE BROCCOLINI <sup>CIGIP V</sup>	€ 12,00	GEDECK	€ 4,00	
	spicy chutney / geröstete mandeln / pecorino				
	OFENGESCHMORTE BABYKAROTTEN <sup>G V</sup>	€ 12,00			
	honig-balsamico glaze / zitronenlabneh / frischer koriander				
	BIO MAISKOLBEN <sup>CIG V</sup>	€ 9,00			
gegrillt / kerbel-parmesanbutter					
MEDITERRANES GEMÜSE <sup>O 🍷</sup>	€ 12,00				
in olivenöl geschmort / frischer rosmarin / thymian					
SHAKSHUKA <sup>C V</sup>	€ 12,00				
orientalisches melanzani-tomatenragout / pochierte landeier					

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krustentiere / C-Eier / D-Fisch  
E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf  
N-Sesam / O-Sulfite / P-Lupine / R-Weichtiere

V vegetarisch / 🍷 vegan

