

SOOCHIC PHILOSOPHY

...La cucina italiana è una cucina fatta di prodotti tipici dalla a alla z, da nord a sud.

Da qui parte il nostro viaggio culinario...

Le materie prime rimangono le protagoniste indiscusse dei nostri piatti, accompagnate da abbinamenti inaspettati.

Il nostro talentuoso chef e il suo staff, crea, abbina e valorizza quanto di meglio la nostra terra e il nostro mare ci possano offrire.

Una costante ricerca ci porta a selezionare i prodotti di piccoli produttori che, come noi mettono passione e amore per il proprio lavoro al primo posto.

Materie prime povere, a volte dimenticate, unite all'operato dell'uomo, che da secoli le lavora secondo tradizioni che si tramandano, faranno da cornice alla nostra tavola...

...Die italienische Kochkunst bezaubert mit typischen Produkten von A bis Z; von Norden bis Süden. Und hier startet auch schon das kulinarische Erlebnis...

Typische Rohstoffe gelten als Hauptdarsteller unserer Speisen und werden zu unerwarteten Köstlichkeiten verarbeitet. Unser begabter Chefkoch und seine Mitarbeiter kombinieren und verfeinern all die wundervollen Produkte, die unser Land und unsere Meere anbieten.

Wir streben eine kontinuierliche Verbesserung an und suchen ständig nach optimalen Produkten von kleinen Anbietern die ihre Arbeit mit ganzem Herzen ausführen. Dies versuchen wir natürlich unseren Gästen weiterzugeben.

Einzigartige Rohstoffe, die teils in Vergessenheit geraten sind, werden von fachkundigen Arbeitskräften mit jahrelanger Erfahrung, zu dem verarbeitet, was Sie, liebe Gäste, heute Abend am Tisch erfreuen wird...

La nostra cucina usa esclusivamente olio extra vergine d'oliva e sale iodato

Unsere Küche verwendet ausschließlich reines Olivenöl und Jodsalz

For our cooking we use only extra virgin olive oil and iodized salt



Senza latticini - ohne Milchprodukte - Lactosefree



Senza glutine - Glutenfrei - Glutenfree



Vegetariano - Vegetarisch - vegetarian



Vegano - Vegan - Vegan



Noci e derivati - mit Nüssen - with nuts

Avvisateci in caso di allergie o intolleranze

Wir bitten Sie uns, im Falle von Allergien oder Intoleranzen, zu informieren

Please inform us in case of any allergies

Alcuni nostri piatti potrebbero essere preparati con merce congelata, surgelata nei limiti di legge

Unsere Speisen könnten auch, im Bedarfsfall mit tiefgekühlter, gefrorener Ware vorbereitet werden

In case of need we could use frozen ingredients

Aperitivo – Aperitif – Aperitív

Ostriche GILLARDEAU N2

Frísche Austern GILLARDEAU N2

Fresh oysters GILLARDEAU N2

€ 8,50 

Tempura di gamberi "Chic" 10pz., verdure e salsa abbinata

Garnelen-Tempura "Chic", 10 St., Gemüse Julienne und dazu passender Sauce

Prawns tempura "Chic" 10 pc with vegetables julienne with chili and soy sauce

€ 39

Souté di cozze alla marinara con crostoni x mín. 2 persone

Miesmuscheln nach Marinara Art für mín. 2 Personen

Mussels marinara style for minimum 2 persons

€ 28

Le nostre zuppe – Unsere Suppen – Our soups

Doppio ristretto con mini canederli allo speck

Doppelte Kraftbrühe mit kleinen Speckknödeln

Consommé with mini speck dumplings

€ 15



Crema di zucca con crostini allo zafferano

Kürbis-Cremesuppe mit Safran-Croutons

Pumpkin soup with saffron croutons

€ 14



Vellutata di patata Pusteria con chips di Topinambur

Kartoffelsamtsuppe mit Topinambur Chips

Potato cream soup with Topinambur chips

€ 14



Antipasti - Vorspeisen - Starters

Mozzarella di bufala in caprese - crudo di Parma - acciughe del Cantabrico

Büffelmozzarella mit Tomaten, Parmaschinken und Sardellen

Buffalo mozzarella with tomatoes, Parma ham and anchovies

€ 18



Carpaccio di filetto di cervo marinato - misticanza - senape al miele

Marinierter Carpaccio vom Hirschfilet - Salatbeet - Honig Senf

Marinated deer carpaccio - mixed leaf salad - honey mustard

€ 19



Tenera Tartar di filetto di manzo Scozia 125g condita dallo Chef

Filet-Tatar 125gr. vom Chef gewürzt

Flavored steak tartare 125gr

€ 28

Tempura di gamberi "Chic" 4pz., verdure e salsa abbinata

Garnelen-Tempura "Chic", Gemüse Julienne und dazu passenden Saucen

Prawns tempura "Chic" with vegetables julienne - chili and-soy sauce

€ 19



Battuta di tonno rosso - frutta esotica - gelato al wasabi

Roter Thunfisch Tatar - exotische Früchte - Wasabi-Eis

Red tuna tartar - exotic fruits - wasabi ice cream

€ 21

Primi piatti - Warme Vorspeisen - First courses

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con funghi porcini e carpaccio di tartufo

Hausgemachte Eierbandnudeln mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel

Homemade Egg-"Tagliatelle" - ceps and black truffle

€ 25



Fagottini al brasato, fonduta di formaggio - salsa al fondo bruno

Fagottini gefüllt mit Schmorbraten auf Käsefondue

Beef filled Fagottini on cheese mirror

€ 21

Taglierini all' uovo con pomodorini pachino e burrata

Eierteig Taglierini mit Kirschtomaten und Burrata Käse

Egg taglierini with cherry tomatoes and Burrata cheese

€ 18



Ravioli di crostacei e patate - bisque al curry

Hausgemachte Krustentier Ravioli - Curry Sauce

Homemade crustaceans ravioli - curry sauce

€ 28

Spaghetti con mezzo astice alla Busara

Spaghetti mit 1/2 Hummer nach Busara Art

Busara spaghetti with 1/2 lobster

€ 36

Gnocchetti di patate - capesante - zucchine fritte

Kartoffelgnocchi - Jakobsmuscheln - frittierte zucchini

Homemade potato gnocchi - scallops - fried zucchini

€ 25



Per gli amanti della carne – Für die Fleischliebhaber – For the meat lovers

Spareribs di maiale marinate – pannocchia – cappuccio condito

Spareribs – Maiskolbe – Krautsalat

Spareribs – corn – cabbage

€ 28 ●

Tenero filetto di manzo Aberdeen – patate – verdure

Rindsfilet Aberdeen – Kartoffeln – Gemüse

Tender beef filet Aberdeen – potatoes – vegetables

€ 38

Quancia di manzo cotta sous vide – riso Pilav – demi-glace

Rinderbacke sous-vide – Reis Pilav – Demi-glace

Beef cheek sous-vide – rice pilav – demi-glace

€ 35



Specialità dal mare – Spezialitäten aus dem Meer – Specialities from the sea

Tagliata di Tonno rosso – misticanza con verdura di stagione

Filet vom Roten Thunfisch – Gemüse der Saison

Red tuna steak – seasoned salad

€ 35 ●

Filetto di pescato del giorno – verdure wok

Frischer Fisch Filet des Tages, Wok Gemüse

Filet of fish of the day, wok vegetables

€ 32 ●●

Frittura di calamari e gamberi con salsa Tartara

Frittierte Kalamari-Ringe und Garnelen – Remouladesauce

Fried squid rings and shrimps with tartar sauce

€ 29 ●

Secondi di carne e di pesce – Fleisch und Fischhauptgericht

Meat and fish main courses

Per 2 o più persone – Für 2 oder mehrere Personen – For 2 or more people

T-Bone steak di vacca Gallega "La Rubia" da 1kg - contorno a scelta

T-Bone Steak „La Rubia“, ca. 1 kg, mit Beilage nach Wahl

Grilled T-bone steak, served with hot stone and side dish

€ 90

Chateaubriand di manzo da 500gr., patate al forno e verdure alla griglia

Chateaubriand mit Ofenkartoffeln und Grillgemüse

Chateaubriand with oven potatoes and grilled vegetables

€ 90

Pescato del giorno al sale

Frischer Fisch des Tages in der Salzkruste zubereitet

Fresh fish of the in the salt crust

€ 9/100gr 

Grigliata di crostacei, Gamberoni – Astice – Scampi con contorno

Krustentiere vom Grill mit Beilage

Grilled seafood with sidedish

€ 55/a pax

Contorni - Beilagen - side dishes

Patate al forno, fritte, speziate o gröstí

Bratkartoffeln, Pommes Frites, gewürzte Kartoffeln, Kartoffelrösti

Roasted potatoes, French fries or flavoured potatoes

€ 8



Nido di verdure miste alla griglia

Grillgemüse Bouquet

Grilled vegetables bouquet

€ 12



Pannocchia ai ferri

Maiskolbe vom Rost

Roasted corn

€ 8



Insalata verde oppure mista

Grüner oder gemischter Salat

Green or mixed salad

€ 7-9



Riso Pilav

Reis Pilav

Rice Pilav

€ 6



Coperto pranzo 2,00 € - Coperto sera 3,00 €

Gedeck Mittags 2,00 € - Gedeck Abends 3,00 €

Le nostre Pizze – Unsere Pizza's – Our Pizza's

Ricordiamo che l'impasto è a lievitazione naturale di 48 ore, per cui le nostre Pizze sono più croccanti e facili da digerire. Usiamo esclusivamente prodotti di altissima qualità.

Oltre a tutte le pizze classiche proponiamo anche la nostra selezione per voi

Die natürliche und langsame Gärung unseres Teiges garantiert knusprige Pizzas die zudem noch leichter verdaulich sind. Wir verwenden ausschließlich nur Qualitätsprodukte.

Neben den klassischen Pizzas empfehlen wir Ihnen auch noch folgende Auswahl.

Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, prosciutto, champignon, paté di carciofi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischockencreme / Tomato, mozzarella, ham, mushrooms - artichokescream

€ 15

Pizza Parma

Pomodoro, fior di latte, crudo di Parma pesto di rucola

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rauke - Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket pesto

€ 16

Crudo e Bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di Parma

Tomaten, Büffelmozzarella, Parma Schinken - Tomato, buffalo mozzarella, Parma ham

€ 19

Trevigiana

Pomodoro, fior di latte, radicchio e gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola - Tomato, mozzarella, radicchio and gorgonzola

€ 15 ●

Zingara

Pomodoro, fior di latte, salame piccante, peperoni e cipolla

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschoten und Zwiebeln

Tomato, mozzarella, spicy peperoni, peppers and onion

€ 17

Primo Amore

Pomodoro, fior di latte, burrata e pomodorini pachino

Tomaten, Burrata, Cocktailtomaten / Tomato, Burrata cheese and cherry tomatoes

€ 16 ●

Romana

Pomodoro, fior di latte, olive nere, capperi e acciughe del cantabrico

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen

Tomato, mozzarella, olives, anchovies and capers

€ 14

Dolomiti

Pomodoro, fior di latte, speck, porcini e gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilze, Gorgonzola

Tomato, mozzarella, speck, ceps, gorgonzola

€ 17

Tropea

Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla rossa

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Tomato, mozzarella, tuna and onion

€ 14

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum

Tomato, buffalo mozzarella, basilicum

€ 16

Tartufon

Fior di latte, burrata, tartufo, olio tartufato, pomodorini pachino

Mozzarella, Burrata, Trüffel, Kirschtomaten

Mozzarella, Burrata, black truffle, cerry tomatoes

€ 25 ●

SooChic

Fior di latte, Camembert, radicchio, crudo di Parma 24 mesi

Mozzarella, Camembert, Radicchio, Rohschinken

Mozzarella, Camembert, radicchio, Parma ham

€ 23

Dolci tentazioni - Die süßen Versuchungen - Sweet temptations

Morbido della Valrhona - gelato alla cannella - crumble salato

Luftiger Valrhona Schokoauflauf, cremiges Zimteis, Schoko krokant
Valrhona chocolate soufflé - cinnamon ice cream - salted chocolate crumble

€ 13

Crema artigianale alla vaniglia con frutti di bosco

Hausgemachtes Vanilleeis mit Waldfrüchten
Creamy homemade vanilla ice cream with berries

€ 9

"Heiße Liebe" sferico - croccante di nocciola - lamponi caldi

Heiße Liebe mit Nusskrokant
"Heiße Liebe", nuts, raspberries

€ 13 ●

Sorbetto lime e pera con VEUVE CLIQUOT

Limetten-Birnen Sorbet mit Veuve Cliquot
Lime-pear sorbet with Veuve Cliquot

€ 9 ●●

Crème Brûlée classica - arancia - terra di cacao

Klassische Crème Brûlée mit Orangen und Schokocrumble
Classic Crème Brûlée, - orange - chocolate crumble

€ 9

Strudel di mele e gelato alla cannella

Apfelstrudel mit Zimt-Eis
Apple-Strudel with cinnamon ice-cream

€ 11 ●

Vino passito - Dessertwein - Dessert-wine

La bella estate Moscato passito € 9,80

Passito di zibibbo € 9,80