

ANTIPASTI

Bruschetta Pomodoro e Rucola	6,90 €
Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivenöl, Tomaten und Basilikum <i>Roasted garlic bread with olive oil, tomatoes and basil</i>	
Bruschetta Pate di Oliva	6,90 €
Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivencreme <i>Roasted garlic bread with olive paste</i>	
Caprese con Bufala	13,70 €
Büffelmozzarella mit Tomaten <i>Buffalo mozzarella with tomatoes</i>	
Burrata¹⁰	15,90 €
Mozzarella Spezialität aus Apulien mit cremigem Kern an Portwein-Feigen und Pistazienkrokant <i>Mozzarella specialty from Apulia with creamy core on port figs and pistachio brittle</i>	
Antipasti Divino	14,90 €
Vorspeisenkomposition nach Art des Hauses <i>Homemade composition of antipasti</i>	
Tartar di Tonno	18,50 €
Thunfisch-Apfeltatar <i>Tartar of tuna fish and apple</i>	
Carpaccio di Salmone	16,50 €
Lachscarpaccio an Orangenvinaigrette <i>Salmon carpaccio on orange vinaigrette</i>	
Vitello Tonnato Piemontese	16,50 €
Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce <i>Slices of veal with tuna fish - caper sauce</i>	
Carpaccio di Manzo	16,50 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Trüffelöl und Grana Padano <i>Beef carpaccio with rocket, truffle oil and Grana Padano cheese</i>	
Parma e Melone	15,50 €
Parmaschinken mit Melone <i>Parma ham with melon</i>	

SUPPEN/SOUPS

Crema di Pomodoro	8,90 €
Tomatencremesuppe <i>Cream of tomato soup</i>	
Zuppa di Crostache	10,50 €
Garnelencremesuppe <i>Cream of shrimp soup</i>	
Crema di Carote	9,90 €
Karottencremesuppe mit Ingwer <i>Cream of carrot soup with ginger</i>	

PRIMI PIATTI

- Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino²** 12,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni
Spaghetti with garlic, oil and spicy chili
- Spaghetti Bolognese** 15,90 €
Spaghetti mit Kalbsbolognese
Spaghetti with Bolognese sauce
- Spaghetti Carbonara** 14,70 €
Spaghetti mit Guanciale, Eiern und Käse
Spaghetti with guanciale, eggs and cheese
- Spaghetti Frutti di Mare** 19,90 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood
- Rigatoni Arrabiata** 14,50 €
Rigatoni mit Tomaten-Chili-Sauce
Rigatoni with tomato-chili sauce
- Tortellini Panna Prosciutto^{2,3}** 15,50 €
Tortellini mit Schinken und Sahne
Tortellini with ham and cream
- Penne al forno con Gorgonzola e Spinaci** 16,50 €
mit Gorgonzola, und Spinat mit Käse überbacken
Penne baked with Gorgonzola cheese and spinach
- Penne Salmone** 19,90 €
Penne mit Lachs und Brokkoli
Penne with salmon and broccoli

PASTA FRESCA

- Taglioni Pesto Siciliana** 15,50 €
Dünne Bandnudeln mit Knoblauch, Basilikum, Tomaten und Pinienkernen
Thin ribbon noodles with garlic, basil, tomatoes and pine nuts
- Taglioni al Tartufo** 21,90 €
Feine Bandnudeln mit Trüffelcreme und schwarzen Trüffeln
Thin ribbon noodles with truffle cream mousse and black truffle
- Tagliatelle Scampi Zucchini Zafferano** 22,90 €
Bandnudeln mit Scampi, Zucchini in Safransauce
Ribbon noodles with scampi, zucchini in saffron sauce
- Tortelacci ai Funghi con Olio al Tartufo** 19,80 €
Tortelacci mit Pilzen, gefüllt mit Rindfleisch und Trüffelcreme
Tortelacci with mushrooms and truffle cream mousse
- Ravioli Ricotta Spinacci con Burro e Salvia** 16,50 €
Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Salbei-Buttercremesauce
Ravioli with ricotta and spinach with sage buttercream sauce
- Tagliatelle Divino** 21,90 €
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Champignons, sizilianischen Datteltomaten und Zwiebeln in Tomatencremesauce
Ribbon noodles with onions, mushrooms, tomatoes, fillet steak strips and tomato cream sauce
- Ravioli Porcini** 16,50 €
Steinpilzravioli in Gorgonzolasauce
Porcini Ravioli in Gorgonzola sauce

LASAGNE

Lasagne alla Bolognese	16,50 €
Lasagne Vegetariana	16,50 €

RISOTTO

Risotto al Tartufo e Manzo <i>Trüffelrisotto mit Rinderragout</i> Truffle risotto with beef ragout	21,80 €
Risotto con Capesante e Zafferano <i>Saffranrisotto mit Jakobsmuscheln</i> Saffron risotto with scallops	22,80 €

SECONDI PIATTI

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und saisonfrischem Gemüse serviert.
All meat dishes are served with rosemary potatoes and seasonally varying vegetables.

Filetto di Maiale al Pepe Rosa <i>Schweinefiletmedaillons an rosa Pfeffercremesauce</i> Pork fillet medallions on rose pepper cream sauce	23,90 €
Filetto di Maiale al Gorgonzola <i>Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce</i> Pork fillet medallions with Gorgonzola sauce	23,90 €
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei</i> Veal cutlet with Parma ham and sage	27,90 €
Fegato alla Veneziana <i>Kalbsleber mit gebratenen roten Zwiebeln</i> Veal liver with roasted red onions	27,90 €
Scaloppina con Funghi al vino ¹⁰ <i>Kalbsschnitzel mit Pilzen in Weißweinsauce</i> Veal cutlet with mushrooms in white wine sauce	26,90 €
Scaloppina di Pollo al Limone <i>Hähnchenbrustfilet an Zitronensauce</i> Chicken breast fillet on lemon sauce	22,90 €
Carne Grigliata <i>Verschiedene Fleischsorten vom Grill</i> Different types of grilled meat	29,50 €
Filetto di Agnello <i>Lammfilet mit Thymian-Cognacsauce</i> Lamb fillet on thyme cognac sauce	33,80 €

CARNE DI MANZO

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und saisonfrischem Gemüse serviert.
All meat dishes are served with rosemary potatoes and seasonally varying vegetables.

- Rumpsteak** 28,90 €
ca. 220 g
approx. 220 g
- Rumpsteak mit Gorgonzolasauce** 29,90 €
Rump steak with Gorgonzola sauce
- Filetsteak** 37,90 €
ca. 220 g
approx. 200 g
- Filetto di Bisteca al Peper Rosa e Barolo¹⁰** 39,90 €
Filetsteak mit rosa Pfeffer und Barolosauce
Fillet steak with rose pepper and Barolo sauce

PESCE

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und saisonfrischem Gemüse serviert.
All fish dishes are served with rosemary potatoes and seasonally varying vegetables.

- Nasello al Limone** 22,90 €
Seehecht mit Zitronensauce
Hake with lemon sauce
- Salmone alla Arancia** 25,90 €
Lachs mit Orangenreduktion
Salmon with orange reduction sauce
- Tonno al Sesamo** 33,90 €
Thunfisch mit Sesamkruste an Himbeer-Balsamicoreme
Tuna fish with sesame crust on raspberry-balsamic cream
- Branzino con Pesto di Rucola** 26,90 €
Wolfsbarschfilet an Rucolapesto
Sea bass fillet on rocket pesto
- Calamaretti alla Griglia** 23,90 €
kleine Tintenfische in Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette
baby squid in garlic and herb vinaigrette
- Scampi alla Griglia** 29,80 €
- Piatto di Pesce** 31,90 €
Gemischte Fischplatte mit Scampi, Calamaretti, Lachs, Seehecht und Wolfsbarschfilet
Mixed fish platter with scampi, small calamari, salmon, hake and sea bass fillet

INSALATA

Alle Salate werden mit Olivenöl-Balsamicovinaigrette serviert.
All salads are served with olive oil-balsamic vinegar vinaigrette.

- Insalata Mista Piccoli** 7,90 €
Kleiner gemischter Salat der Saison
Small mixed salad of the season
- Insalata Mista e Pollo** 16,90 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet
Mixed salad with chicken breast fillet
- Insalata Mista Scampi** 19,90 €
Gemischter Salat mit Scampi
Mixed salad with scampi
- Insalata Tonno Capperi e Olive** 15,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Kapern und Oliven
Mixed salad with tuna fish, capers and olives

PIZZA

Alle Pizzen werden mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und frischen Zutaten zubereitet.
All pizzas are prepared using mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and fresh ingredients.

Pizzabrot Olio di Oliva Oregano ¹ <i>mit Olivenöl und Oregano</i> with olive oil and oregano	8,90 €
Pizza Margherita ¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, und Tomatensauce</i> with mozzarella, Edam cheese and tomato sauce	12,50 €
Pizza Salami ^{1,2,3,4} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Salami</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and salami	13,90 €
Pizza Prosciutto ^{1,2,3} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Schinken</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and ham	13,90 €
Pizza Napoli ^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oliven</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, anchovies, capers and olives	14,90 €
Pizza Speziale ^{1,2,3,4} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons und Paprika</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, ham, salami, mushrooms and bell pepper	15,50 €
Pizza Tonno ^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Thunfisch und roten Zwiebeln</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, tuna fish and red onions	14,90 €
Pizza Ananas ^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Ananas und Schinken</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, pineapple and ham	13,90 €
Pizza Vegetariana ¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, frischem Gemüse</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, fresh vegetables	14,50 €
Pizza Diavola ^{1,2,3,4} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, scharfer Salami und Peperoni</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, spicy salami and chili	14,90 €
Pizza Parma e Rucola ^{1,2,3} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, Parma ham, rocket and sliced Parmesan cheese	16,50 €
Pizza Quattro Formaggi ¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Gorgonzola, Emmentaler und Parmesan</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, Gorgonzola cheese, Emmental cheese and Parmesan cheese	14,50 €
Pizza Capriciosa ^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Oliven, Artischocken, gek. Ei, Pilzen und Schinken</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, olives, artichokes, boiled egg, mushrooms and ham	15,50 €
Pizza Scampi ¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Scampi</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, scampi	16,90 €
Pizza Salmone e Spinaci ¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Lachs, Spinat</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, salmoa, spinach	16,90 €
Extra Käse/Extra Cheese	2,00 €

Alle weiteren Zutaten werden mit 1,00/2,00 € berechnet.
All other ingredients will be charged with 1,00/2,00 €.

DESSERT

Tiramisu	8,50 €
Panna Cotta	8,50 €
Tortino al Cioccolato	9,50 €
Warmes Schokoladensoufflé <i>Warm chocolate soufflé</i>	
Sorbetto al Limone	9,50 €
Limonensorbet mit Minze und Pfeffer <i>Lime sorbet with mint and pepper</i>	

¹ mit Farbstoff/with colorant, ² Konservierungsstoffe/preservative, ³ Antioxidationsmittel/antioxidant, ⁴ mit Geschmacksverstärker/with flavour enhancer, ⁵ mit Phosphat/with phosphate, ⁶ mit Süßungsmittel/with sweetener, ⁷ Phenylalaninquelle/source of phenylalanine, ⁸ chininhaltig/ containing quinine, ⁹ koffeinhaltig/containing caffeine, ¹⁰ min. Alkohol/min. alcohol, ¹¹ Taurin/ taurine, ¹² geschwärzt/blackened