

ANTIPASTI

Bruschetta Pomodoro e Rucola

6,90 €

Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivenöl, Tomaten und Basilikum
Roasted garlic bread with olive oil, tomatoes and basil

Bruschetta Pate di Oliva

6,90 €

Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivencreme
Roasted garlic bread with olive paste

Caprese con Bufala

13,70 €

Büffelmozzarella mit Tomaten
Buffalo mozzarella with tomatoes

Burrata¹⁰

15,90 €

Mozzarellaspezialität aus Apulien mit cremigem Kern an
Portwein-Feigen und Pistazienkrokant
Mozzarella specialty from Apulia with creamy core on port figs and pistachio brittle

Antipasti Divino

14,90 €

Vorspeisenkomposition nach Art des Hauses
Homemade composition of antipasti

Tartar di Tonno

18,50 €

Thunfisch-Apfeltatar
Tartar of tuna fish and apple

Carpaccio di Salmone

16,50 €

Lachscarpaccio an Orangenvinaigrette
Salmon carpaccio on orange vinaigrette

Vitello Tonnato Piemontese

16,50 €

Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce
Slices of veal with tuna fish - caper sauce

Carpaccio di Manzo

16,50 €

Rindercarpaccio mit Rucola, Trüffelöl und Grana Padano
Beef carpaccio with rocket, truffle oil and Grana Padano cheese

Parma e Melone

15,50 €

Parmaschinken mit Melone
Parma ham with melon

SUPPEN/SOUPS

Crema di Pomodoro

8,90 €

Tomatencremesuppe
Cream of tomato soup

Zuppa di Crostache

10,50 €

Garnelencremesuppe
Cream of shrimp soup

Crema di Carote

9,90 €

Karottencremesuppe mit Ingwer
Cream of carrot soup with ginger

PRIMI PIATTI

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

PASTA FRESCA

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

LASAGNE

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

RISOTTO

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

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

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 ca. 220 g approx. 220 g	28,90 €
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce Rump steak with Gorgonzola sauce	29,90 €
Filetsteak ca. 220 g approx. 200 g	37,90 €
Filetto di Bisteca al Peper Rosa e Barolo ¹⁰ Filetsteak mit rosa Pfeffer und Barolosauce Fillet steak with rose pepper and Barolo sauce	39,90 €

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

INSALATA

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

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

PIZZA

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

Pizzabrot Olio di Oliva Oregano¹	8,90 €
mit Olivenöl und Oregano with olive oil and oregano	
Pizza Margherita¹	12,50 €
mit Fior die Latte und Tomatensauce with Fior die Latte cheese and tomato sauce	
Pizza Salami^{1,2,3,4}	13,90 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce und Salami with Fior die Latte cheese, tomato sauce and salami	
Pizza Prosciutto^{1,2,3}	13,90 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce und Schinken with Fior die Latte cheese, tomato sauce and ham	
Pizza Napoli^{1,2}	14,90 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oliven with Fior die Latte cheese, tomato sauce, anchovies, capers and olives	
Pizza Speziale^{1,2,3,4}	15,50 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons und Paprika with Fior die Latte cheese, tomato sauce, ham, salami, mushrooms and bell pepper	
Pizza Tonno^{1,2}	14,90 €
mit Fior die Latte Tomatensauce, Thunfisch und roten Zwiebeln with Fior die Latte cheese, tomato sauce, tuna fish and red onions	
Pizza Ananas^{1,2}	13,90 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce, Ananas und Schinken with Fior die Latte cheese, tomato sauce, pineapple and ham	
Pizza Vegetariana¹	14,50 €
mit Mozzarella, Fior die Latte, Tomatensauce, frischem Gemüse with Fior die Latte cheese, tomato sauce, fresh vegetables	
Pizza Diavola^{1,2,3,4}	14,90 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce, scharfer Salami und Peperoni with Fior die Latte cheese, tomato sauce, spicy salami and chili	
Pizza Parma e Rucola^{1,2,3}	16,50 €
mit Mozzarella, Fior die Latte, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan with Fior die Latte cheese, tomato sauce, Parma ham, rocket and sliced Parmesan cheese	
Pizza Quattro Formaggi¹	14,50 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce, Gorgonzola, Emmentaler und Parmesan with Fior die Latte cheese, tomato sauce, Gorgonzola cheese, Emmental cheese and Parmesan cheese	
Pizza Capriciosa^{1,2}	15,50 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce, Oliven, Artischocken, gek. Ei, Pilzen und Schinken with Fior die Latte cheese, tomato sauce, olives, artichokes, boiled egg, mushrooms and ham	
Pizza Scampi¹	16,90 €
mit Fior die Latte, Tomatensauce, Scampi with Fior die Latte cheese, tomato sauce, scampi	
Pizza Salmone e Spinaci¹	16,90 €
mit Fior die Latte, Lachs, Spinat with Fior die Latte cheese, tomato sauce, salmon, spinach	
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

Warm chocolate soufflé

Sorbetto al Limone 9,50 €

Limonensorbet mit Minze und Pfeffer

Lime sorbet with mint and pepper

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