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

Burrata[10] — **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

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter

PRIMI PIATTI

Spaghetti Aglio Olio e Peperonchino[2] — **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 Guancale, Eiern und Käse
Spaghetti with guancale, 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 Zucchine 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 buttercreme sauce

Tagliatelle Divino — **21,90 €**
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Champignons, sizilianischen Datteltomaten und Zwiebeln in Tomatencremsauce
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

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter

LASAGNE

Lasagne alla Bolognese — **16,50 €**

Lasagne Vegetariana — **16,50 €**

RISOTTO

Risotto al Tartufo e Manzo — **21,80 €**

Trüffelrisotto mit Rinderragout
Truffle risotto with beef ragout

Risotto con Capesante e Zafferano — **22,80 €**

Safranrisotto mit Jakobsmuscheln
Saffron risotto with scallops

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
Pork fillet medallions on rose pepper cream sauce

Filetto di Maiale al Gorgonzola — **23,90 €**

Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce
Pork fillet medallions with Gorgonzola sauce

Saltimbocca alla Romana — **27,90 €**

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
Veal cutlet with Parma ham and sage

Fegato alla Veneziana — **27,90 €**

Kalbsleber mit gebratenen roten Zwiebeln
Veal liver with roasted red onions

Scalloppina con Funghi al vino[10] — **26,90 €**

Kalbsschnitzel mit Pilzen in Weißweinsauce
Veal cutlet with mushrooms in white wine sauce

Scalloppina di Pollo al Limone — **22,90 €**

Hähnchenbrustfilet an Zitronensauce
Chicken breast fillet on lemon sauce

Carne Grigliata — **29,50 €**

Verschiedene Fleischsorten vom Grill
Different types of grilled meat

Filetto di Agnello — **33,80 €**

Lammfilet mit Kräuter-Balsamicosauce
Lamb fillet on Kräuter-Balsamico sauce

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter

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 Barolo[10] 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-Balsamicocreme
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

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter

PIZZA

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

Pizzabrot Olio di Oliva Oregano[1] — **8,90 €**
mit Olivenöl und Oregano
with olive oil and oregano

Pizza Margherita[1] — **12,50 €**
mit Fior di Latte und Tomatensauce
with Fior di Latte cheese and tomato sauce

Pizza Salami[1,2,3,4] — **13,90 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce und Salami
with Fior di Latte cheese, tomato sauce and salami

Pizza Prosciutto[1,2,3] — **13,90 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce und Schinken
with Fior di Latte cheese, tomato sauce and ham

Pizza Napoli[1,2] — **14,90 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oliven
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, anchovies, capers and olives

Pizza Speziale[1,2,3,4] — **15,50 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons und Paprika
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, ham, salami, mushrooms and bell pepper

Pizza Tonno[1,2] — **14,90 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, Thunfisch und roten Zwiebeln
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, tuna fish and red onions

Pizza Ananas[1,2] — **13,90 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, Ananas und Schinken
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, pineapple and ham

Pizza Vegetariana[1] — **14,50 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, frischem Gemüse
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, fresh vegetables

Pizza Diavola[1,2,3,4] — **14,90 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, scharfer Salami und Peperoni
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, spicy salami and chili

Pizza Parma e Rucola[1,2,3] — **16,50 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, Parma ham, rocket and sliced Parmesan cheese

Pizza Quattro Formaggi[1] — **14,50 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, Gorgonzola, Pecorino und Grana Padano
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, Pecorino cheese, Grana Padano cheese

Pizza Capriciosa [1,2] — **15,50 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, Oliven, Artischocken, Ei, Pilzen und Schinken
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, olives, artichokes, egg, mushrooms and ham

Pizza Scampi[1] — **16,90 €**
mit Fior di Latte, Tomatensauce, Scampi
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, scampi

Pizza Salmone e Spinaci[1] — **16,90 €**
mit Fior di Latte, Lachs, Spinat
with Fior di Latte cheese, tomato sauce, salmoa, 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 €.

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter

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

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor.