

Vorspeisen

Starters

TARTARE DI MANZO	17.00 €
Rindertartar auf Trüffelcreme <i>Beef tartare on truffle cream</i>	
CARPACCIO DI MANZO	14.00 €
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rind mit Ruccola und Parmesan <i>Thin slices of raw Beef with rocket and Parmesan cheese</i>	
CARPACCIO DI SALMONE [Ⓟ]	13.00 €
Lachs auf Feldsalat und Pfeffer Rose <i>Salmon on corn salad and pepper rate</i>	
VITELLO TONATO	14.00 €
Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce <i>Veal with capers and tuna sauce</i>	
BABY CALAMARETTI [Ⓟ]	13.00 €
Baby Calamari auf Rucola und Cherrytomaten <i>Baby calamari on arugula and cherry Tomatoes</i>	
SCAMPI IN TEMPURATEIG	19.00 €
mit Chili Mayonnaise <i>With chili mayonnaise</i>	
TARTARE DI SALMONE	17.00 €
Tartar vom Lachs auf Avocado und Mango <i>Salmon tartare on avocado and mango</i>	
BURRATA	15.00 €
Burrata auf Cherrytomaten mit Basilikum <i>Burrata on cherry tomatoes with basil</i>	
CAPASANTA [Ⓟ]	19.00 €
Jacobsmuschel in Safran auf Rucola <i>Jacobsmuschel in saffron on rocket</i>	
FORMAGGIO CAPRINO	14.00 €
Ziegenkäse überbacken auf Feldsalat und Walnüssen <i>Coat cheese baked on corn salad and walnuts</i>	

Suppen

Soup

MINISTRONE [!]	7.00 €
Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	
CREMA DI POMODORO	7.00 €
Tomatensuppe mit zerlassenem Mozzarella <i>Tomato soup with melted mozzarella</i>	
VELLUTATA DI PATATE TARTUFATA	9.00 €
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl verfeinert <i>potato cream soup, refined with truffle oil</i>	
ZUPPA DI PESCE [Ⓟ]	15.00 €
Fischsuppe mit Safran und geröstetem Knoblauchbrot <i>fish soup with saffron and roasted garlic bread</i>	

Salate

Salads

INSALATA MISTA	8.00 €
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	
INSALATA DI RUCOLA	10.00 €
Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan <i>Rocket salad with pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan</i>	
INSALATA DI POMODORO	11.00 €
Tomaten mit Frühlingszwiebeln <i>Tomatoes with spring onions</i>	
INSALATA DI STAGIONI	17.00 €
Salat der Saison mit gebratenen Garnelen und Avocado <i>Seasonal salad with fried shrimps and avocado</i>	
INSALATA CON FILETTI DI VITELLO	15.00 €
Salat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Champignons <i>Salad with fried veal fillet strips and mushrooms</i>	
INSALATA INIZIO	14.00 €
Salat mit Parmaschinken, Mozzarella und Melone <i>Salad with parma ham, mozzarella and melon</i>	
Insalata Rucola con Salmone	16.00 €
Rucolasalat mit Lachsfilet, Avocado und gerösteten Mandeln <i>Rocket salad with salmon fillet, avocado and toasted almonds</i>	
INSALATA CON POLLO	14.00 €
Römersalat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Parmesanflocken <i>Romaine lettuce with grilled chicken breast fillet and parmesan flakes</i>	

Käse

Cheese

FORMAGGI MISTI	12.00 €
Verschiedene Käsevariationen mit Feigensenf <i>different cheese variations with figs mustardshort</i>	
PARMIGIANO (18 MESI)	11.00 €
Gebrochener Parmesankäse, 18 Monate gereift <i>Broken Parmesan cheese, matured for 18 months</i>	

Nudelgerichte

Pasta

PENNE ALL'ARRABBIATA	11.00 €
Kurze Nudeln mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce <i>Short noodles with garlic in spicy tomato sauce</i>	
TAGLIATELLE SALMONE	16.00 €
Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini und Cherrytomaten <i>Ribbon noodles with salmon strips, courgettes, leeks and cherry tomatoes</i>	
TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETO	17.00 €
Bandnudeln mit Filetspitzen und Pilzen in Sahnekräutersauce <i>Tagliatelle with fillets and mushrooms in cream herb sauce</i>	
LINGUINI ALLA PUTANESCA	12.00 €
Mit Kapern, Oliven, Anchovis in pikanter Tomatensauce <i>With capers, olives, anchovies in a spicy tomato sauce</i>	
TAGLIOLINI CON CODA DI ROSPO	21.00 €
Tagliolini mit Seeteufel in Weißwein mit Cherrytomaten und Safran <i>Tagliolini with monkfish in white wine with cherry tomatoes and saffron</i>	
RAVIOLI INIZIO	14.00 €
Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Käsesahnesauce <i>Filled with ricotta and spinach in cheese cream sauce</i>	
SPAGHETTI AGLIO-OLIO CON SCAMPI	19.00 €
Mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chilischoten und gebratene Scampi <i>with garlic, olive oil, spicy chili peppers and fried scampi</i>	
TAGLIOLINI AL TARTUFO	19.00 €
Feine Bandnudeln mit Piemonttrüffeln in Parmesancreme <i>Fine noodles with Piedmont truffles in Parmesan cream</i>	
GNOCCHI RIPIENI CON FORMAGGIO DI CAPRA	24.00 €
Hausgemachte gefüllte Kartoffelnudeln mit Ziegenkäse in einer leichten Trüffelcreme mit gehobeltem Trüffel <i>Trüffel Homemade filled potato noodles with goat's cheese in a light truffle cream with planed truffle</i>	

Fleisch

Meat

SCALOPPA AL LIMONE	25.00 €
Kalbsmedaillons in Zitronen-Minzsauce <i>Veal medallions in lemon mint sauce</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	26.00 €
Gebratene Kalbsmedaillons mit San-Daniele-Schinken in Weißwein-Salbeisauce <i>roasted veal medallions with San Daniele ham in white wine sage sauce</i>	
ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA	28.00 €
Tage gereiftes Entrecote , gegrillt mit einer Marinade aus verschiedenen Kräutern <i>grilled with a marinade of different herbs for seven days</i>	
LAMMKARREE	32.00 €
Gegrilltes Lammkotelett aus dem Ofen <i>Grilled lamb cutlet from the oven</i>	
FILETTO ALLA GRIGLIA	29.00 €
Rinderfilet vom Grill <i>Beef fillet grilled</i>	
SURF & TURF	34.00 €
Rinderfilet vom Grill mit Garnelen <i>Grilled fillet with prawns</i>	
FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA	32.00 €
Argentinisches Rinderfilet in Gorgonzola-Sauce <i>Argentinian beef fillet in gorgonzola sauce</i>	
CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN	67.00 €
Ochsenfilet (Argentinisches Rinderfilet) mit Barolo- und Pfeffersauce <i>Ox fillet (Argentinian beef fillet) with barolo and pepper sauce</i>	

Fisch

Fish

SCAMPI ALLA GRIGLIA ^D	26.00 €
Gegrillte Großgarnelen mit Kräutern und Knoblauch <i>Grilled king prawns with herbs and garlic</i>	
SCAMPI PEPE VERDE ^{D,B,G}	27.00 €
Gegrillte Großgarnelen mit Grüner-Pfeffer-Sauce <i>Grilled king prawns with green pepper sauce</i>	
LUCCIO PERCA AL BURRO E SALVIA	22.00 €
Gebrautes Zanderfilet mit zerlassener Butter und Salbei <i>Fried pike-perch fillet with melted butter and sage Filetto</i>	
FILETTO DI SALMONE AL GIN	23.00 €
Norwegisches Lachsfilet auf karamellisiertem Fenchel in einer feinen Oragen Ginsauce <i>Norwegian salmon fillet on caramelised fennel in a fine orange-gin sauce</i>	
CODA DI ROSPO AL LIVORNESE SEETEUFEL	34.00 €
Mit Kapern und Oliven in Tomatensauce <i>Monkfish with capers and olives in tomato sauce</i>	
DORADE ALLA GRIGLIA ^D	Preis auf Anfrage
Frische Dorade vom Grill <i>Fresh bream from the grill</i>	
SOGLIOLA	Preis auf Anfrage
Seezunge In Butter gebraten <i>Sole Fried in butter</i>	

Dessert

Dessert

TIRAMISU ^{G,H,6}	7.00 €
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	9.00 €
CRÉME BRÛLÉE ^{G,H,6} Flambierte Karamellcreme <i>Flambéed caramel cream</i>	7.00 €
PANNA COTTA ^{G,H,6} Mit verschiedenen Geschmacksrichtungen <i>with different flavors</i>	7.00 €
SEMIFREDDO AL LIMONCELLO ^G Mit warmer Orangen-Sauce <i>Limoncello-parfait with warm orange sauce</i>	7.00 €
MASCARPONE-CREME ^{G,H,6} Mit Beeren <i>with berries</i>	12.00 €
ZABAIONE ^{G,H,6}	9.00 €

Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) • B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • C enthält Eier oder Eiererzeugnisse D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse • F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) • H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) • I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • J enthält Senf oder Senferzeugnisse • K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse - L enthält Schwefeldioxid und Sulfite • N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff • 2 coffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel • 5 mit Konservierungsmittel
6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 12 enthält Sulfite • 13 Geschmacksverstärker *
Frischfleischgewicht

*allergens: A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) • B contains shellfish and crustacean products • C contains eggs or egg products • D contains fish or fish products • E contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products • G contains milk or milk products (lactose) • H contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) • I contains celery or celery products
J contains mustard or mustard products • K contains sesame seeds or sesame seeds products • L contains sulfur dioxide and sulphites • N molluscs (mollusks) or products thereof*

additives: 1 with colouring agent • 2 caffeinated • 3 with antioxidant • 4 acidifying agent • 5 with preservative • 6 artificial sweetener • 7 phenylalanine • 8 quinine • 9 stabilizers • 12 contains sulfite • 13 flavor enhancers

** fresh weight*

Getränke

Beverages

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO ²	Tasse	3.00 €
CAFFÉ ²	Tasse	3.00 €
CAPPUCCINO ^{2,G}	Tasse	4.00 €
LATTE MACCHIATO ^{2,G}	Glas	5.00 €
MILCHKAFFEE ^{2,G}	Tasse	5.00 €
TEE VERSCHIEDENE SORTEN	Glas	4.00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA ^{1,2,4}	Fl. 0,2 l	3.00 €
COCA-COLA ZERO ^{1,2,4,6}	Fl. 0,2 l	3.00 €
FANTA ^{1,2,5,9}	Fl. 0,2 l	3.00 €
SPRITE ⁴	Fl. 0,2 l	3.00 €
SAN PELLEGRINO	Fl. 0,75 l	6.00 €
SAN PELLEGRINO	Fl. 0,25 l	3.00 €
AQUA PANNA	Fl. 0,75 l	6.00 €
AQUA PANNA	Fl. 0,25 l	3.00 €
BITTER LEMON ^{3,4,8}	Fl. 0,2 l	3.00 €
GINGER ALE ^{1,4}	Fl. 0,2 l	3.00 €
TONIC	Fl. 0,2 l	3.00 €

SÄFTE

APFELSAFT NATURTRÜB	Fl. 0,2 l	3.00 €
ORANGENSAFT	Fl. 0,2 l	3.00 €
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	Fl. 0,2 l	5.00 €
CRANBERRYSAFT	Fl. 0,2 l	3.00 €

BIER

CARLSBERG PILS ^A VOM FASS	0,25 l	3.50 €
ANGELO PORETTI ^A VOM FASS	0,25 l	3.50 €
ITALIENISCHES BIER		
ALKOHOLFREIES BIER ^A	0,33 l	4.00 €
WEIZENBIER KRISTALL ^A	0,5 l	5.00 €
HEFEWEIZENBIER ^A	0,5 l	5.00 €
WEIZENBIER ALKOHOLFREI ^A	0,5 l	5.00 €

LIKÖRE & BITTER

AMARETTO DI SARONNO ^{1,H}	2 cl	4.00 €
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	4.00 €
LIMONCELLO ¹	2 cl	4.00 €
BAILEYS LRISH CREAM ^{1,2,H}	2 cl	4.00 €
RAMAZZOTTI	2 cl	4.00 €
AMARO AVERNA ¹	2 cl	4.00 €
FERNET BRANCA	2 cl	4.00 €

APERITIFS

MARTINI BIANCO ^{1,12} ROSSO ODER DRY	5 cl	6.00 €
SHERRY SANDEMAN ¹² MEDIUM ODER DRY	5 cl	6.00 €
PROSECCO ¹²	0,1 l	6.00 €
APEROL SPRIZZ ^{1,8,12}	0,2 l	7.00 €
HUGO ¹² HOLUNDERSIRUP MIT FRISCHER MINZE & PROSECCO	0,2 l	7.00 €

LONGDRINKS

CAMPARI-ORANGE ¹	4 cl	9.00 €
GIN-TONIC ^{4,8}	4 cl	9.00 €
WODKA-LEMON ^{A,3,4,8}	4 cl	9.00 €
CUBA LIBRE ^{1,2,4}	4 cl	9.00 €

SPIRITUOSEN

ABSOLUT VODKA ^A	2 cl	4.00 €
GRAPPA DELLA CASA HAUSGRAPPA	2 cl	4.00 €
GRAPPA BARRIQUE MINESTENS 12 MONATE IM FASS GELAGERT	2 cl	7.00 €
JACK DANIELS ^A	2 cl	5.00 €