

## Vorspeisen

### Starters

<b>TARTARE DI MANZO</b> Rindertartar auf Trüffelcreme Beef tartare on truffle cream	20.50 €
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Hauchdünne Scheiben vom rohen Rind mit Ruccola und Parmesan Thin slices of raw Beef with rocket and Parmesan cheese	18.50 €
<b>CARPACCIO DI SALMONE <sup>D</sup></b> Lachs auf Feldsalat und rosa Pfeffer Salmon on corn salad and pepper rate	17,50 €
<b>VITELLO TONATO</b> Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce Veal with capers and tuna sauce	16.50 €
<b>BABY CALAMARETTI <sup>D</sup></b> Baby Calamari auf Rucola und Cherrytomaten Baby calamari on arugula and cherry Tomatoes	16.50 €
<b>SCAMPI IN TEMPURATEIG</b> mit Chili Mayonnaise With chili mayonnaise	22.50 €
<b>TARTARE DI SALMONE</b> Tartar vom Lachs auf Avocado und Mango Salmon tartare on avocado and mango	19.50 €
<b>BURRATA</b> Burrata auf Cherrytomaten mit Basilikum Burrata on cherry tomatoes with basil	16.50 €
<b>CAPASANTA <sup>D</sup></b> Jacobsmuscheln in Safran auf Rucola Jacobsmuscheln in Scallops in saffron on rocket	22.50 €
<b>FORMAGGIO CAPRINO</b> Ziegenkäse überbacken auf Feldsalat und Walnüssen Coat cheese baked on corn salad and walnuts	16.50 €

## Suppen

### Soup

<b>MINISTRONE <sup>I</sup></b> Italienische Gemüsesuppe Italian vegetable soup	7,50 €
<b>CREMA DI POMODORO</b> Tomatensuppe mit zerlassenem Mozzarella Tomato soup with melted mozzarella	7,50 €
<b>VELLUTATA DI PATATE TARTUFATA</b> Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl verfeinert potato cream soup, refined with truffle oil	10,50 €
<b>ZUPPA DI PESCE <sup>D</sup></b> Fischsuppe und geröstetes Knoblauchbrot	17,50 €

## Salate

### Salads

<b>INSALATA MISTA</b>	8.50 €	
Gemischter Salat Mixed salad		
<b>INSALATA DI RUCOLA</b>	10.50 €	
Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan Rocket salad with pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan		
<b>INSALATA DI POMODORO</b>	11.50 €	
Tomaten mit Frühlingszwiebeln Tomatoes with spring onions		
<b>INSALATA DI STAGIONI</b>	18,50 €	
Salat der Saison mit gebratenen Garnelen und Avocado Seasonal salad with fried shrimps and avocado		
<b>INSALATA CON FILETTI DI VITELLO</b>	18,50 €	
Salat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Champignons Salad with fried veal fillet strips and mushrooms		
<b>INSALATA INIZIO</b>	15,50 €	
Salat mit Parmaschinken, Mozzarella und Melone Salad with parma ham, mozzarella and melon		
<b>INSALATA RUCOLA CON SALMONE</b>	18,50 €	
Rucolasalat mit Lachsfilet, Avocado und gerösteten Mandeln Rocket salad with salmon fillet, avocado and toasted almonds		
<b>INSALATA CAESAR</b>	14,50 €* Römersalat mit Croutons + Parmesan Romain salad with croutons + parmesan	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Römersalat mit Hähnchen / with chicken + 4,00 €</li><li>• Römersalat mit Scampi. / with prawns. + 8,50 €</li></ul>		

## Käse

### Cheese

<b>FORMAGGI MISTI</b>	14.50 €
Verschiedene Käsevariationen mit Feigensenf different cheese variations with figs mustardshort	
<b>PARMIGIANO (18 MESI)</b>	15.50 €
Gebrochener Parmesankäse, 18 Monate gereift Broken Parmesan cheese, matured for 18 months	

# Nudelgerichte

## *Pasta*

<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>	13,50 €
Kurze Nudeln mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce Short noodles with garlic in spicy tomato sauce	
<b>TAGLIATELLE SALMONE</b>	19,50 €
Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini und Cherrytomaten Ribbon noodles with salmon strips, courgettes, leeks and cherry tomatoes	
<b>TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETO</b>	19,50 €
Bandnudeln mit Filetspitzen und Pilzen in Sahnekräutersauce Tagliatelle with fillets and mushrooms in cream herb sauce	
<b>LINGUINI ALLA PUTANESCA</b>	15,50 €
Mit Kapern, Oliven, Anchovis in pikanter Tomatensauce With capers, olives, anchovies in a spicy tomato sauce	
<b>RAVIOLI INIZIO</b>	16,50 €
Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Käsesahnesauce Filled with ricotta and spinach in cheese cream sauce	
<b>SPAGHETTI AGLIO-OLIO CON SCAMPI</b>	22,50 €
Mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chilischoten und gebratene Scampi with garlic, olive oil, spicy chili peppers and fried scampi	
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO (FLAMBÉ)</b>	28,50 €
Feine Bandnudeln mit Piemonttrüffeln in Parmesancreme Fine noodles with Piedmont truffles in Parmesan cream	
<b>GNOCCHI RIPIENI CON FORMAGGIO DI CAPRA</b>	21,50 €
Hausgemachte gefüllte Kartoffelnudeln mit Ziegenkäse in einer leichten Trüffelcreme Trüffel Homemade filled potato noodles with goat's cheese in a light truffle cream	

# Fleisch

*Meat*

<b>SCALOPPA AL LIMONE</b> Kalbsmedaillons in Zitronen-Minzsauce Veal medallions in lemon mint sauce	28,50 €
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Gebratene Kalbsmedaillons mit San-Daniele-Schinken in Weißwein-Salbeisauce roasted veal medallions with San Daniele ham in white wine sage sauce	29,50 €
<b>ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA</b> 7 Tage gereiftes Entrecôte , gegrillt mit einer Marinade aus verschiedenen Kräutern 7 days matured Entrecôte grilled with a marinade of different herbs	31,50 €
<b>LAMMKARREE</b> Gegrilltes Lammkotelett aus dem Ofen Grilled oven lamb cutlet	38,50 €
<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> Rinderfilet vom Grill Beef fillet grilled	34,50 €
<b>SURF &amp; TURF</b> Rinderfilet vom Grill mit Garnelen Grilled Beef fillet with prawns	45,50 €
<b>FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA</b> Argentinisches Rinderfilet in Gorgonzola-Sauce Argentinian Beef fillet in gorgonzola sauce	39,50 €
<b>CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN</b> (Argentinisches Rinderfilet) mit Barolo- und Pfeffersauce (Argentinian Beef fillet) with barolo and pepper sauce	79,00 €

# Fisch

*Fish*

<b>LUCCIO PERCA AL BURRO E SALVIA</b>	26,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter und Salbei Fried pike-perch fillet with melted butter and sage Filetto	
<b>FILETTO DI SALMONE AL GIN</b>	29,50 €
Norwegisches Lachsfilet auf karamellisiertem Fenchel in einer feinen Orangen-Ginsauce Norwegian salmon fillet on caramelised fennel in a fine orange-gin sauce	
<b>CODA DI ROSPO AL LIVORNESE SEETEUFEL</b>	39.50 €
Mit Kapern und Oliven in Tomatensauce Monkfish with capers and olives in tomato sauce	
<b>DORADE ALLA GRIGLIA <sup>D</sup></b>	Preis auf Anfrage
Frische Dorade vom Grill Fresh bream from the grill	
<b>SOGLIOLA</b>	Preis auf Anfrage
Seezunge In Butter gebraten Sole Fried in butter	
<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA <sup>D</sup></b>	31,50 €
Gegrillte Großgarnelen mit Kräutern und Knoblauch Grilled king prawns with herbs and garlic	
<b>SCAMPI PEPE VERDE <sup>D,B,G</sup></b>	33.50 €
Gegrillte Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce Grilled king prawns with green pepper sauce	
<b>SCAMPI RUSTICI</b>	34,50 €
Geschälte Garnelen in Butter /Knoblauch Peeled prawns in butter / garlic	

# Dessert

## Dessert

<b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b> <sup>G,2</sup> Vanilleeis mit Espresso Vanilla ice cream with espresso	9,50 €
<b>COPPA GELATO INIZIO CON FRAGOLE FRESCHI</b> <sup>G,1</sup> Gemischtes Eis mit frischen Erdbeeren	14,50 €
<b>COPPA GELATO INIZIO CON LAMPONI FRESCHI</b> <sup>G,1</sup> Gemischtes Eis mit frischen Himbeeren	14,50 €
<b>COPPA GELATO AL CIOCCOLATO CON MASCARPONE E NOCI</b> Schokoladeneis mit Mascarponecreme und Nüssen	16,50 €
<b>COPPA DI GELATO ALLO YOGURT CON FRAGOLE FRESCHE E BAILEYS DI CREMA DI FRAGOLE</b> Yoghurteis mit frischen Erdbeeren und Strawberry Cream Baileys	16,50 €
<b>TIRAMISU</b> <sup>G,H,6</sup>	8.50 €
<b>CRÉME BRÛLÉE</b> <sup>G,H,6</sup> Flammbierte Karamellcreme Flambéed caramel cream	8.50 €
<b>PANNA COTTA</b> <sup>G,H,6</sup> Pudding in verschiedenen Geschmacksrichtungen Pudding in different flavors	9,50 €
<b>SEMIFREDDO AL LIMONCELLO</b> <sup>G</sup> Halbgefrorenes mit warmer Orangen-Sauce Limoncello-parfait with warm orange sauce	9,50 €
<b>MASCARPONE-CREME</b> <sup>G,H,6</sup> Crema mit Beeren Cream with berries	14.50 €
<b>ZABAIONE</b> <sup>G,H,6</sup>	14,50 €

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

<b>ESPRESSO</b> <sup>2</sup>	Tasse	3.50 €
<b>CAFFÉ</b> <sup>2</sup>	Tasse	4.00 €
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>2,G</sup>	Tasse	5.00 €
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>2,G</sup>	Glas	6.00 €
<b>MILCHKAFFEE</b> <sup>2,G</sup>	Tasse	6.00 €
<b>TEE VERSCHIEDENE SORTEN</b>	Kl.Kanne	6,00 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>COCA-COLA</b> <sup>1,2,4</sup>	Fl. 0,2 l	4,00 €
<b>COCA-COLA ZERO</b> <sup>1,2,4,6</sup>	Fl. 0,2 l	4,00 €
<b>FANTA</b> <sup>1,2,5,9</sup>	Fl. 0,2 l	4,00 €
<b>SPRITE</b> <sup>4</sup>	Fl. 0,2 l	4,00 €
<b>SAN PELLEGRINO</b>	Fl. 0,75	7,50 €

<b>AQUA PANNA</b>	Fl. 0,75	7,50 €
<b>BITTER LEMON</b> <sup>3,4,8</sup>	Fl. 0,2 l	4,00 €
<b>GINGER ALE</b> <sup>1,4</sup>	Fl. 0,2 l	4,00 €
<b>TONIC</b>	Fl. 0,2 l	4,00 €

### SÄFTE

<b>APFELSAFT NATURTRÜB</b>	Fl. 0,2 l	4,00 €
<b>ORANGENSAFT</b>	Fl. 0,2 l	4,00 €
<b>ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST</b>	Fl. 0,2 l	7,00 €
<b>CRANBERRYSAFT</b>	Fl. 0,2 l	4,00 €

### BIER

<b>CARLSBERG PILS</b> <sup>A</sup> VOM FASS	0,25 l	4,00 €
<b>ANGELO PORETTI</b> <sup>A</sup> VOM FASS ITALIENISCHES BIER	0,25 l	4,00 €
<b>ALKOHOLFREIES BIER</b> <sup>A</sup>	0,33 l	5,00 €
<b>WEIZENBIER KRISTALL</b> <sup>A</sup>	0,5 l	6,00 €
<b>HEFEWEIZENBIER</b> <sup>A</sup>	0,5 l	6,00 €
<b>WEIZENBIER</b> <sup>ALKOHOLFREI</sup> <sup>A</sup>	0,5 l	6,00 €

### LIKÖRE & BITTER

<b>AMARETTO DI SARONNO</b> <sup>1,H</sup>	4 cl	8.50 €
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	4 cl	8.50 €
<b>LIMONCELLO</b> <sup>1</sup>	4 cl	8.50 €
<b>BAILEYS IRISH CREAM</b> <sup>1,2,H</sup>	4 cl	8.50 €
<b>RAMAZZOTTI</b>	4 cl	8.50 €
<b>AMARO AVERNA</b> <sup>1</sup>	4 cl	8.50 €
<b>FERNET BRANCA</b>	4 cl	8.50 €

### APERITIFS

<b>MARTINI BIANCO</b> <sup>1,12</sup> <small>ROSSO ODER DRY</small>	5 cl	7,50 €
<b>SHERRY SANDEMAN</b> <sup>12</sup>	5 cl	7,50 €
<b>MEDIUM ODER DRY PROSECCO</b> <sup>12</sup>	0,1 l	7,00 €
<b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>1,8,12</sup>	0,2 l	8,50 €
<b>HUGO</b> <sup>12</sup>	0,2 l	8,50 €
<b>HOLUNDERSIRUP MIT FRISCHER MINZE &amp; PROSECCO</b>		

### LONGDRINKS

<b>CAMPARI-ORANGE</b> <sup>1</sup>	4 cl	11.50 €
<b>GIN-TONIC</b> <sup>4,8</sup>	4 cl	14.50 €
<b>WODKA-LEMON</b> <sup>A,3,4,8</sup>	4 cl	14.50 €
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>1,2,4</sup>	4 cl	14.50 €