

APERITIVI & LONGDRINKS

MOËT & CHANDON ¹² Champagner, brut	Fl. 0,2 l	32	APERITIVO ALBA CHIARA ^{1, 8, 12} Ramazzotti Rosato, Prosecco, Mineralwasser und Basilikum <i>Ramazzotti Rosato, Prosecco, mineral water and basil</i>	9,5
FRANCIACORTA LA MONTINA EXTRA BRUT DOC italienischer Spumante <i>Italian spumante</i>	0,10 l	11	HUGO ¹² Prosecco mit Holundersirup, Mineralwasser, Limette und Minze <i>Prosecco with elderberry syrup, mineral water, lime and mint</i>	9,5
PROSECCO ¹² italienischer Schaumwein, trocken <i>Italian sparkling wine, dry</i>	0,10 l	8	NEGRONI ^{1, 12} Campari, Martini rosso, Hendrick's Gin, Angostura <i>Campari, Martini rosso, Hendrick's Gin, Angostura</i>	10,5
MARTINI ¹² bianco, rosso ¹ oder dry	5 cl	6	GIN TONIC ^{4, 8}	10,5
CAMPARI ORANGE ¹ Campari mit Orangensaft <i>Campari with orange juice</i>	0,20 l	9,5		
CAMPARI SODA ¹ Campari mit Mineralwasser <i>Campari with mineral water</i>	0,20 l	9,5		
APEROL SPRIZZ ^{1, 8, 12} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser <i>Aperol with Prosecco and mineral water</i>		9,5	ALKOHOLFREIE APERITIVI	
LIMONCELLO SPRIZZ ^{1, 12} Limoncello mit Prosecco, Mineralwasser und frischer Minze <i>Limoncello with Prosecco, mineral water and fresh mint</i>		9,5	SANBITTER ¹ 0,10 l	6
			HUGO alkoholfrei	9,5
			APEROL SPRITZ alkoholfrei	9,5

I NOSTRI VINI - OFFENE WEINE

ROSSO	0,20 l	BIANCO	0,20 l
DONELLO (Marche) 100 % Sangiovese	8,5	AURATO (Marche) 100 % Pecorino	8,5
ARSIONE (Puglia) 100 % Primitivo di Manduria	9,5	LUGANA VILLABELLA (Veneto) 100 % Trebbiano	9,5
CHIANTI CLASSICO (Toscana) 80 % Sangiovese, 20 % Canaiolo	9	CHARDONNAY ERSTE & NEUE DOC (Südtirol) 100 % Chardonnay	9
ROSÉ		BIDOLI SAUVIGNON BLANC (Friuli) 100 % Savignon Blanc	8,5
REGALEALI LE ROSE IGT (Sicilia) 100 % Nerello Mascalese	9,5	VANITAS DELL'AERA IGT (Calabria) 100 % Mantónico	9,5
LUGANA ROSÉ CÁ DEI FRATI DOC (Lombardia) 20 % Groppello, 25 % Marzemino, 25 % Sangiovese, 25 % Barbera	13		

I NOSTRI ANTIPASTI · VORSPEISEN · STARTERS

BRUSCHETTA ^A	10,5		INSALATA FRUTTI DI MARE ^{B, D, N}	18,5
3 Stück Bauernbrot belegt mit Tomaten, Knoblauch und Oregano <i>3 pieces of farmhouse bread topped with tomatoes, garlic and oregano</i>			Meeresfrüchtesalat <i>seafood salad</i>	
BRUSCHETTA N'DUJA ^{A, G, 4, 5}	10,5		BURRATA CAMPANA DOP	18
3 Stück Bauernbrot belegt mit einer Paste aus scharfer Salami und Peperoncini <i>3 pieces of farmhouse bread topped with a paste of spicy salami and peperoncini</i>			SU POMODORINI ^{G, H}	
			Kampanischer Burrata auf Kirschtomatent an Basilikumpesto <i>Campanian burrata on cherry tomato with basil pesto</i>	
POLIPO SU CREMA DI PATATE ^{G, N}	23,5		GAMBERI DI FIUME	17,5
Pulpo auf Kartoffelcreme mit Salbei-Crunch, getrockneten Tomaten und Avocado <i>pulpo on potato cream with sage crunch, dried tomatoes and avocado</i>			IN SALSA ROSA ^{A, B, C, D, F, G 4, 6, *}	
			Flusskrebse in Cocktailsauce und Cantaloup-Melone <i>crayfish in cocktail sauce and cantaloupe-melon</i>	
VITELLO TONNATO ^{C, D, F, G}	18,5		ANTIPASTO GUSTI E COLORI ^{A, B, C, D, F, G *}	
Kalbfleischscheiben mit Kapern & Thunfischcrème <i>veal slices with capers and tuna cream</i>			gemischte Vorspeise nach Art des Hauses <i>Mixed starter in the house style</i>	
			für eine Personen <i>for one person</i>	19,5
			für zwei Personen <i>for two persons</i>	39
CARPACCIO DI MANZO ^{A, G *}	18,5		FRISCHE AUSTERN ^{A, G, N}	
Rindercarpaccio mit Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan <i>beef carpaccio with mushrooms, rocket and grated parmesan</i>			je Stück <i>per piece</i>	5
			mit hausgemachtem geröstetem Brot, Pumpernickel und Landbutter serviert <i>oysters with homemade toasted bread, pumpernickel and country butter</i>	

*Diese Gerichte werden mit hausgemachtem geröstetem Brot & Landbutter serviert.
These dishes are served with homemade toasted bread & country butter.

ANTIPASTI VEGETALI VEGETARISCHE VORSPEISEN VEGETARIAN STARTERS

CARPACCIO DI FINOCCHIO ^{G, J, L}	14,5		CAPONATA ^{H, I, L}	18
Fenchel-Carpaccio mit Orangen- & Zitronenfilets, Senf-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan <i>fennel carpaccio with orange and lemon fillets, Mustard vinaigrette and shaved parmesan</i>			süß-saure Aubergine mit Rosinen, Pinienkernen, Mandelsplittern und Balsamicocrème <i>sweet and sour eggplant with raisins, pine nuts, almond slivers and Balsamic cream</i>	
CARPACCIO DI BIETOLA ROSSA ^{J, H, L}	14,5		PARMIGIANA RIVISITATA ^{G, H}	18,5
Rote-Bete-Carpaccio auf Meerrettichcrème, mit Mandelscheiben bestreut <i>Beetroot carpaccio on horseradish cream, sprinkled with almond slices</i>			Auberginenaufbau mit Stracciatella di bufala und Basilico-Pesto <i>eggplant casserole with stracciatella di bufala and basilico pesto</i>	
CAPRINO ^{G, H, J, L}	18,5			
lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Pinienkernen, Walnüssen, Feigensenf und hausgemachter Balsamicocrème <i>lukewarm goat cheese with caramelized pine nuts, walnuts, fig mustard and homemade balsamic cream</i>				

ZUPPE · SUPPE · SOUPS

CREMA DI POMODORO ^G

hausgemachte Tomatencremesuppe mit
Sahne und Basilikum verfeinert
*homemade tomato cream soup
refined with cream and basil*

8,5



MINISTRONE ^{I, J}

italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup

9,5



INSALATE · SALATE · SALADS

INSALATA DI POMODORO ^{I, J, 12}

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Peperoncini,
Knoblauch, Oregano und Basilikum
*tomato salad with red onions, pepperoncini,
garlic, oregano and basil*

9,5



INSALATONA DEL CORTILE ^{J, 12}

gemischter Salat mit tranchiertem Hähnchen-
brustfilet und roten Zwiebeln
*mixed salad with carved chicken
breast fillet and red onions*

22,5

INSALATA MISTA PICCOLA ^{I, J, 12}

kleiner gemischter Salat
small mixed salad

8,5



INSALATONA FARO BLU ^{B, J, 12}

gemischter Salat mit Garnelen
mixed salad with shrimps

24,5

SOLO PER BAMBINI

PENNE BAMBINO POMODORO ^A

mit Tomatensauce
short noodles with tomato sauce

10

SCALOPPA BAMBINO ^{A, C}

paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites
breaded veal escalope with French fries

16

PIZZA BAMBINO ^{A, G, 4, 5}

mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
pizza with tomato sauce, mozzarella and salami

10

PENNE BAMBINO PESTO ^{A, H}

mit Basilikumpesto
short noodles with basil pesto

10

SELEZIONE DI FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI ^{A, C, G, H, J, I, 9, 10, 12}

26

für zwei Personen | *for two persons*

Variation von italienischem Käse, serviert mit
Feigensenf, hausgemachter Balsamicocrème,
Weintrauben und Walnüssen. Dazu reichen wir
hausgemachtes geröstetes Brot und Landbutter.

*Variation of Italian cheese, served with fig mustard
fig mustard, homemade balsamic cream,
grapes and walnuts. Served with
homemade toasted bread and country butter.*

PASTE ASCIUTTE · PASTA

LINGUINE GRAN SCOGLIO ^{A, B, N, 12} 24,5
Linguine mit Meeresfrüchten, Vongole, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie
linguine with seafood, vongole, cherry tomatoes, garlic and parsley

TAGLIATELLE ORTOLANA ^{A, G, H, 12} 22,5
Hausgemachte Bandnudeln mit Spinat, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen 
tagliatelle with spinach, dried tomatoes, goat cream cheese and pine nuts

TORTELLONI AL TARTUFO ^{A, G} 23,5
hausgemachte Teigtaschen mit Trüffelfüllung in Parmesankäse-Sauce
homemade dumplings with truffle filling in parmesan cheese sauce

SPAGHETTI CAPRI ^{A, G, H} 19,5
Spaghetti mit frischem Tomatensugo und Burrata-»Krone« an Basilikumpesto
spaghetti with fresh tomato sugo and Burrata "crown" with basil pesto

TAGLIATELLE ALFREDO ^{A, G} 24,5
Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen vom argentinischen Rind, Champignons, Tomatensauce, Petersilie und einem Hauch von Sahne
tagliatelle with strips of beef fillet from Argentina beef, mushrooms, tomato sauce, parsley and a touch of cream

GNOCCHI VECCHIA GENOVA ^{A, G, H} 22,5
Rote Bete Gnocchi mit Mascarponefüllung und Walnussauce
beetroot gnocchi with mascarpone filling and walnut sauce

LASAGNE AL RAGOUT DI VITELLO ^{A, G, I} 19,5
Lasagne mit Kalbsragout
lasagna with veal ragout

RISOTTO DIAMANTE ^B 26
Scampi-Steinpilz-Risotto
scampi and porcini mushroom risotto

LINGUINE PORTO CERVO ^{A, B, 12} 42,5
Linguine mit einem halben Langustenschwanz, serviert mit Weißwein-Kräuter-Cherrytomaten
linguine with half a lobster tail, served with white wine, herb and cherry tomatoes

Liebe Gäste, gerne bereiten wir Ihnen traditionelle italienische Pasta-Gerichte zu.
Dear guests, we are happy to prepare traditional Italian pasta dishes for you.

CARNE · FLEISCH · MEAT

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert. (außer Tagliata di Manzo)
Andere Beilagen bereiten wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis zu.
All meat dishes are served with fresh vegetables and rosemary potatoes. (except Tagliata di Manzo)
We are happy to prepare other side dishes for an additional charge.

FILETTO DI MANZO AI FERRI ^{G *} 42,5
ca. 250 g **
Argentinisches Rinderfilet vom Grill
grilled Argentinian beef fillet

FILETTO DI MANZO FASCIA DEL SOLE ¹² 45
ca. 250 g **
Argentinisches Rinderfilet mit San Daniele Schinken bardierte, mit Mandelscheiben in Marsalasauce
Argentinian beef fillet with San Daniele ham barded, with almond slices in Marsala sauce

TAGLIATA DI CHIANINA ^{G *} 42,5
ca. 300 g **
Tranchiertes Entrecôte -Rib-Eye vom Chianina Rind
Gegrillt serviert auf Rucola-Cherrytomaten und Parmesan
Sliced Chianina Beef Entrecôte-Rib-Eye
Grilled and served on a bed of arugula and cherry tomatoes with Parmesan

COSTOLETTE D'AGNELLO 39
SCOTTADITO *
gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit mediterranen Kräutern
grilled chops of rack of lamb with mediterranean herbs

BISTECCA FIORENTINA je 100 g ** 12
T-Bone Steak vom Chianina Rind aus der Toskana
T-bone steak from Chianina beef from Tuscany
(ab 2 Personen), serviert mit 5 verschiedenen Salzsorten und Tagesbeilage
(from 2 persons), served with 5 different types of salt and side dish of the day

* SERVIERT MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER
* served with homemade herb butter

PESCE · FISCH · FISH

CASSUOLA DI MARE ^{B, D, I, J}

toskanische Fischsuppe nach Cacciucco-Art
Tuscan fish soup cacciucco style

22,5

FILETTO DI SALMONE

ALLA CARDINALE ^{B, D, I, N}

Lachsfilet in einer Hummersauce
mit Flusskrebssen verfeinert, dazu Wildreis
*Salmon fillet in a lobster sauce
with crayfish, served with wild rice*

36,5

ORATA ALLA GRIGLIA ^D

frische Dorade vom Grill, serviert mit
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
*fresh sea bream from the grill, served with
fresh vegetables and rosemary potatoes*

34,5

SOGLIOLA AL BURRO ^{D, G}

frische Nordsee-Seezunge in Butter gebraten,
serviert mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
*fresh North Sea sole fried in butter, served with
fresh vegetables and rosemary potatoes*

46

SCAMPI

36,5

• ALLA GRIGLIA ^{B, I}

mit einem kleinen gemischten Salat
grilled scampi with a small mixed salad

• AL VINO BIANCO ^{B, 12}

mit Wildreis in Weißweinsauce
with wild rice in white wine sauce

• ALLA DIAVOLA ^{B, I, J, 12}

mit Wildreis in würziger Tomatensauce
with wild rice in a spicy tomato sauce

GAMBERONE ALLA GRIGLIA ^{A, B}

32,5

1 Jumbo Gambas vom Grill, serviert mit Spaghetti
aglio e olio oder mit einem kleinen gemischten Salat
*1 jumbo prawns from the grill, served with spaghetti
aglio e olio or with a small mixed salad*

WILDFANG & FANG DES TAGES AUF ANFRAGE*

*WILD CATCH & CATCH OF THE DAY ON REQUEST**

• DORADE ^D für zwei Personen
sea bream for two people

• LANGUSTENSCHWANZ ^B
crayfish tail

• LOUP DE MER ^D für zwei Personen
Loup de Mer for two people

• SASHIMI THUNFISCH ^D
sashimi tuna

• STEINBUTT ^D
turbot

• HUMMER ^B
lobster

* FRAGEN SIE NACH UNSEREN AKTUELLEN ANGEBOTEN!

** ASK ABOUT OUR CURRENT OFFERS!*

PIZZA

FOCACCIA NATURALE ^A	12	PIZZA VEGETARIANA ^{A, G}	18,5
Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Oregano <i>pizza bread with olive oil, rosemary and oregano</i>		Tomatensauce, Mozzarella und gegrilltes Gemüse <i>tomato sauce, mozzarella and grilled vegetables</i>	
FOCACCIA CLASSICA ^{A, G}	16,5	PIZZA TONNO ^{A, D, G}	18,5
Pizzabrot mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesankäse <i>pizza bread with cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese</i>		Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln <i>tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions</i>	
FOCACCIA RUSTICA ^{A, G, 4, 5}	16,5	PIZZA SALMONATA ^{A, D, G}	19,5
Pizzabrot mit scharfer Salami und Gorgonzola <i>pizza bread with spicy salami and gorgonzola</i>		Mozzarella, Blattspinat, Räucherlachs und Philadelphia <i>Mozzarella, spinach leaves, smoked salmon, and philadelphia</i>	
PIZZA BUFALINA ^{A, G}	18,5	PIZZA SILANA ^{A, G, 4, 5}	18,5
Tomatensauce, Kampanischer Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten und Basilikum <i>tomato sauce, Campania buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes and basil</i>		Mozzarella, Kartoffeln, Scamorza, rote Zwiebeln, Steinpilze und scharfe N'Duja <i>mozzarella, potatoes, scamorza, red onions, porcini mushrooms and spicy N'Duja</i>	
PIZZA MARGHERITA ^{A, G}	14	PIZZA SICILIANA ^{A, D, 1, 12}	17
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>tomato sauce, mozzarella, basil</i>		Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Knoblauch <i>tomato sauce, capers, anchovies and garlic</i>	
PIZZA CAPRICCIOSA ^{A, G, 4, 5}	18,5	PIZZA SCAMPI ^{A, B, G}	22
Tomatensauce, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Champignons und Artischocken <i>tomato sauce, mozzarella, Italian cooked ham cooked ham, mushrooms and artichokes</i>		Tomatensauce, Mozzarella, Großgarnelen, Knoblauch und Petersilie <i>tomato sauce, mozzarella, king prawns, garlic and parsley</i>	
PIZZA ESPLOSIVA ^{A, G, 4, 5, 12, 13}	18,5	PIZZA FRUTTI DI MARE ^{A, B, G, N}	21
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebeln, schwarze Oliven und Peperoncini <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, red onions, black olives and chilli peppers</i>		Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Vongole, Knoblauch und Petersilie <i>Tomato sauce, mozzarella, seafood, vongole, garlic and parsley</i>	
PIZZA ROSSOSIENA ^{A, G, 4, 9}	18,5	CALZONE ^{A, G, 4, 5}	18,5
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, San Daniele Schinken und gehobelter Parmesan <i>tomato sauce, mozzarella, rocket, San Daniele ham and grated parmesan</i>		gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, italienischem Kochschinken und Salami <i>filled with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, Italian cooked ham and salami</i>	
PIZZA VALTELLINA ^{A, G, H, 4}	18,5		
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola, gehobelter Parmesan und Walnüsse <i>tomato sauce, mozzarella, rocket, bresaola, grated parmesan and walnuts</i>			

AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHRE PIZZA MIT
KAMPANISCHEM BÜFFELMOZZARELLA DOP ZU UND
BERECHNEN EINEN AUFPREIS VON 6,50 EURO.

BEVANDE FREDDE · KALTE GETRÄNKE

COLD DRINKS

S. PELLEGRINO	Fl. 0,25 l	3,5
S. PELLEGRINO	Fl. 0,75 l	7,5
SAN BENEDETTO Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	3,5
SAN BENEDETTO	Fl. 0,75 l	7,5
COCA-COLA ^{1, 2, 4}	Fl. 0,20 l	3,7
COCA-COLA ZERO ^{1, 2, 4, 6}	Fl. 0,20 l	3,7
SPRITE ⁴	Fl. 0,20 l	3,7
FANTA ^{1, 3, 4, 9}	Fl. 0,20 l	3,7
APFELSCHORLE	Fl. 0,33 l	4,5
CHINOTTO ^{1, 5}	Fl. 0,20 l	3,7
ORANSODA	Fl. 0,20 l	3,7
LEMON SODA	Fl. 0,20 l	3,7
SCHWEPPES TONIC WATER ^{4, 8}	Fl. 0,20 l	3,7
BIONADE HOLUNDER	Fl. 0,33 l	4,5
APFELSAFT	0,20 l	3,7
ORANGENSAFT	0,20 l	3,7
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,20 l	9
RHABARBERSCHORLE	Fl. 0,33 l	4,5

BIRRE

RADEBERGER PILS VOM FASS ^A	0,30 l	4,8
RADEBERGER PILS VOM FASS ^A	0,50 l	5,8
SCHÖFFERHOFER		
HEFEWEIZEN ^A	Fl. 0,50 l	5,8
KRISTALLWEIZEN ^A	Fl. 0,50 l	5,8
PERONI NASTRO AZZURRO ^A	Fl. 0,33 l	4,5
HEFEWEIZEN ^A alkoholfrei italienisches Bier	Fl. 0,50 l	5,8
JEVER FUN ^A alkoholfrei	Fl. 0,33 l	5
PERONI NASTRO AZZURRO alkoholfrei italienisches Bier	Fl. 0,33 l	5

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
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, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse • **L** enthält Schwefeldioxid & Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff • **2** koffeinhaltig • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel • **6** mit Süßstoff • **7** enthält eine Phenylalaninquelle • **8** chininhaltig
9 Stabilisatoren • **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul
11 Taurin • **12** enthält Sulfite • **13** geschwärzt • **14** Geschmacksverstärker
* * Frischfleischgewicht

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Allergens:

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.)
B contains crustaceans or crustacean products • **C** contains eggs or egg products
D contains fish or fish products • **E** contains peanuts or peanut products
F contains soya or soya products • **G** contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or products thereof
(almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, macadamia nut)
I contains celery or celery products • **J** contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seed products • **L** contains sulphur dioxide & sulphites
M contains lupine or products thereof • **N** contains molluscs or products thereof

Additives:

1 with colouring • **2** contains caffeine • **3** with antioxidant • **4** acidifier
5 with preservative • **6** with sweetener • **7** contains a source of phenylalanine • **8** contains quinine
9 stabilisers • **10** foamed with nitrogen oxides
11 taurine • **12** contains sulphites • **13** blackened • **14** flavour enhancer
* * Fresh meat weight

All prices incl. VAT and service.



auf Wunsch kann dieses Gericht vegan zubereitet werden

This dish can be prepared vegan on request