

**AUFGRUND DER AKTUELLEN LAGE
MÜSSEN WIR UM 22 UHR SCHLIESSEN**

EUR

APERITIVO

- GIN TONIC 3X ITALY 9
Poli Gin aus „Vicenza“ Venetien /
Polara Tonic Water aus „Modica“ Sizilien /
Campari aus „Mailand“ Lombardei
- CRODINO TONIC ALKOHOLFREI 6
Crodino / Tonic Water

ANTIPASTI

- FIOR DI ZUCCHINE RIPIENI  13
Gefüllte Zucchiniblüten / im Tempurateig gebacken /
mit Bruschetta und Sourcream-Dip
- ASPARAGI ALLA TOSCANA  14
Grüner & weißer Spargel / Bio-Parmesan /
Knoblauch / Petersilie / gratiniert
- CARPACCIO DI SALMONE 14
Dünne Scheiben vom norwegischen Premium-Lachs /
auf Orangenfilets / Mandelsplitter / Focaccia-Crostino
- ROASTBEEF CON PESCHE CARAMELLIZATE 15
Australisches Premium-Roastbeef rosa gebraten /
mit karamellisiertem Pfirsich / Sourcream-Dip /
Focaccia-Crostino
- DUO DI ASPARAGI E POLIPO ALLA GRIGLIA 16
Duett vom Grill / grüner und weißer Spargel /
Mittelmeer-Oktopus / auf Rucolasalat / dazu Bruschetta

ZUPPA

- VELUTATA DI PATATE E CAROTE CON TARTUFO  8
Velouté-Suppe von der neuen Kartoffel und Bio-Karotte /
mit Trüffel abgeschmeckt / Focaccia-Crostino

 vegetarisch



PASTA

GNOCCHI AL POMODORINO E MOZZARELLA  13
Selbstgemachte Gnocchi / Cocktailtomaten /
geschmolzener Mozzarella / Basilikum

TAGLIATELLE NERE AI FRUTTI DI MARE 19
Selbstgemachte schwarze Bandnudeln / Cocktailtomaten /
mediterrane, frische Meeresfrüchte / Knoblauch

RAVIOLI BURRO E SALVIA CON FEGATO 15
Selbstgemachte Nudeltaschen / Ricotta & Spinat-Füllung /
Butter-Salbeisauce / zarte gegrillte Kalbsleber

LUMACONI RIPIENI CON MELANZANE  14
Gefüllte Nudelhörnchen / mit Auberginen & Bio-Parmesan /
„Aurora-Sauce“ - passierte Tomaten & Mascarpone

PESCE

SEPPIA ALLA PUGLIESE 19
Seppia (Art Tintenfisch) gefüllt / mit grünem Spargel & Fenchel /
Kräuter / Petersilienkartoffeln

CARNE

FEGATO ALLA VENEZIANA CON GNOCCHI 21
Zarte Kalbsleber nach venezianischer Art / mit gedünsteten
Zwiebeln / dazu selbstgemachte Gnocchi

CONIGLIO RIPIENO SÚ PUREA DI CAROTE 23
Gefüllter Kaninchenrücken (entbeint) /
mit Rosmarin-Weißweinsauce / auf Karottenpüree

BISTECCA AUSTRALIANA IN PADELLA 28
Australisches Premium-Rumpsteak (grain-fed) /
in der Pfanne gebraten / mit Balsamico-Frühlingszwiebeln /
dazu Rosmarinkartoffeln



BEI EVENTS VORBEHALTLICH
UNSERE SPEZIALITÄTEN
AM TISCH ZUBEREITET

EUR

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE

Für 2 Personen, pro Person 34€
Zubereitungsdauer ca. 30 Min, ca. 1 Kg
Im Salzmantel serviert und am Tisch filetiert

BRANZINO AL SALE 34
Ganzer Wolfsbarsch / Meersalzkruste / Kräuter /
Petersilienkartoffeln / Marktgemüse

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

ab 2 Personen, pro Person
auch als kleine Vorspeisenportion möglich

TROCCOLI IN FORMA DI PARMIGIANO 

NATURALE direkt aus dem Parmesanlaib 13
AL TARTUFO mit feiner Trüffelsauce 18

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN DAZU:
Steinpilze vom Grill 6

FÜR DEN FEINSCHMECKER:
schwarzer Trüffel pro g 3

GERICHTE VOM FLAMBIERWAGEN

ab 2 Personen, pro Person

GAMBERONI ALLA VALENTINA 45
Black-Tiger-Riesengarnelen / Cognac-Sauce / Butterreis

FILETTO DI MANZO ALL' ITALIANA 45
Argentinisches „selected Angus“ Rinderfilet /
Cognac-Sauce / Käse / Parmaschinken /
Rosmarinkartoffeln / Gemüse


CRÊPES SUZETTES 18
Selbstgemachte Crêpes / Zitrus-Caramelsauce
Eis / Sahne / Mandelsplitter



UNSERE KLASSIKER

EUR

ANTIPASTI

BRUSCHETTA PUGLIESE  6
Geröstetes Weißbrot (2 Stück) / Kirschtomaten /
Knoblauch / Olivenöl

ANTIPASTI BELLA VISTA  12
Kleine selbstgemachte Gemüsevariationen

MOZZARELLA CAPRESE „DI BUFALA“  12
Büffelmozzarella / Cocktailtomaten / Basilikum

CARPACCIO DI MANZO 14
Dünne Scheiben vom Angus Rinderfilet (roh) /
gehobelter Parmesan / Champignons

VITELLO TONNATO 14
Dünne Scheiben vom rosa gebratenem Kalbfleisch /
Thunfischcreme / Kapernäpfel

ZU UNSEREN VORSPEISEN EMPFEHLEN WIR:

PIZZA PANE 6
Pizzabrot / Knoblauchöl / Rosmarin

PIZZA PAVAROTTI 7
Pizzabrot / Tomatensauce / Bio-Parmesan / Pecorino
Petersilie / Knoblauch

ZUPPE

ZUPPA AL POMODORO  7
Selbstgemachte Tomatencremesuppe / Dry Gin /
Focaccia Crostino



UNSERE KLASSIKER

EUR

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO 	9
Spaghetti / Knoblauch / Olivenöl extra vergine / pikant	
EXTRA Steinpilze	ZUZÜGL. 6
SPAGHETTI NAPOLI 	9
Spaghetti / selbstgemachte Tomatensauce	
SPAGHETTI BOLOGNESE	10
Spaghetti / selbstgemachte Fleischsauce	
PENNE ARRABBIATA 	12
Rohrnudeln / Zwiebeln / selbstgemachte Tomatensauce / pikant	
LASAGNE EMILIANA	12
Traditionelle Lasagne / selbstgemachte Fleischsauce / im Ofen mit Käse überbacken	

INSALATE

INSALATA MISTA 	6
Gemischter Salat	
INSALATA DI RUCOLA 	8
Rucolasalat / Cocktailtomaten / Bio-Parmesan	
INSALATA MISTA CON PESCE	16
Salate der Saison / Tomaten / Gurken / Wolfsbarschfilet-Streifen gegrillt	



UNSERE KLASSIKER

EUR

PESCE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 25
Dreierlei gegrillter Fischvariation / Riesengarnelen
zarter Tintenfisch / Wolfsbarschfilet / Bruschetta pugliese

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 26
Riesengarnelen (5 Stück) vom Grill / Kräutersauce
Bruschetta pugliese

ORATA ALLA GRIGLIA PRO 100G 6
Dorade (ca. 400g) vom Grill
Petersilienkartoffeln / Gemüse

SOGLIOLA A SCELTA PRO 100G 8
Seezunge (ca. 400g) nach Wunsch
toskanische Art / Knoblauch / Bio-Parmesan / gratiniert
oder
vom Grill / Kräutersauce
serviert mit Petersilienkartoffeln / Gemüse

CARNE

FETTINE DI MANZO ALLA GRIGLIA 18
Dünne Scheiben gegrilltes Rinderhüftsteak / Rucolasalat
gehobeltem Bio-Parmesan / Bruschetta pugliese

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 23
Kalbfleischmedaillons / Parmaschinken /
Salbei-Weißweinsauce / Rosmarinkartoffeln / Gemüse

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 27
Argentinisches „selected Angus“ Rinderfilet (ca. 200g)
vom Grill / Rosmarinkartoffeln / Gemüse /
selbstgemachte Kräuterbutter

EXTRA Steinpilze ZUZÜGL. 6



UNSERE PIZZA

AUS DEM BLECH MIT KNUSPRIG-LUFTIGEN BODEN

PIZZE

	EUR
PIZZA MARGHERITA Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum	7
PIZZA REGINA Tomatensauce / Mozzarella / Hinterschinken / Champignons	9
PIZZA SPECIALE Tomatensauce / Mozzarella / Hinterschinken / Salami / Champignons	10
PIZZA CALABRESE Tomatensauce / Mozzarella / scharfe Salami / gewürfelte Tomaten	10
PIZZA VEGETALE Tomatensauce / Mozzarella / Gemüse	11
PIZZA MARE Tomatensauce / Mozzarella / frische Meeresfrüchte	12
PIZZA PARMA Tomatensauce / Mozzarella / Parmaschinken / Rucola / gehobelter Bio-Parmesan	13

FORMAGGI

FORMAGGI MISTI Kleine Käsevariation	9
GIRO D' ITALIA Käse-Mix-Platte - große Käsevariation	14
FORMAGGI E SALUMI MISTI Schinken und Käse-Variation	16



UNSERE DESSERTS

EUR

DOLCI

TIRAMISU Selbstgemacht / Löffelbiskuit / Mascarpone / Espresso / San Marzano	7
PANNA COTTA Selbstgemacht / gekochte Sahne / heiße Waldfruchtsauce / Eiscreme / Sahne	7
BABA NEAPOLETANO Neapolitanische Hefeteig / Jamaica-Rum / Eiscreme / Sahne	8
SORBETTO AL LIMONCELLO Cremiges Sorbet / Limoncello / Limonen	8
TARTUFO BIANCO E NERO Trüffelais / wahlweise Vanille oder Schokolade	7
SOUFFLEE AL CIOCCOLATO Schokoladensoufflée / flüssiger Schokoladenkern / Eiscreme / Sahne	9
COMBINAZIONE CASA Dessertvariation / Tiramisu / Panna Cotta Eiscreme / Sahne	10

GRAPPE

GRAPPA CASA STRAVECCHIA	2CL	5,5
GRAPPA AMARONE	2CL	8,5
GRAPPA NONINO RISERVA	2CL	12,5

DIGESTIVI

LIMONCELLO AUS EIGENER HERSTELLUNG	4CL	5
RAMAZZOTTI	4CL	5
SAMBUCA MOLINARI	4CL	5
AVERNA	4CL	5
VECCHIA ROMAGNA	4CL	5



UNSERE GETRÄNKE

EUR

APERITIVI

GLAS PROSECCO SPUMANTE DOCG	0,1L	5
APEROL SPRITZ / HUGO	0,1L	7
CAMPARI ORANGE	0,1L	6

BIERE

HEFEWEIZEN „GUTMANN“	0,5L	3,8
HELL / LEICHT / DUNKEL / ALKOHOLFREI		
PILS VOM FASS „FURST CARL“	0,3L	3,4
RADLER	0,3L	3,4
BECKS / BECKS ALKOHOLFREI	0,3L	3,4

KALTE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,3L	2,6
COCA COLA / SPRITE / FANTA / SPEZI	0,3L	3,2
SÄFTE	0,3L	3,6
SAFTSCHORLE	0,3L	3,4
BITTER / GINGER / TONIC	0,3L	3,6

SAN PELLEGRINO/ACQUA PANNA	0,25L	3
SAN PELLEGRINO/ACQUA PANNA	0,75L	6

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO		2
DOPPIO ESPRESSO		3
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO		3,6
KAFFEE		2,8
TEE PREMIUM „RONNEFELDT“ TEALEAF		4



UNSERE WEINE

EUR

UNSER HAUSWEIN AUS DEM PIEMONT

WEISS / ROT / ROSÉ 0,2L 5

WEISS

PINOT GRIGIO 0,2L 5

CHARDONNAY 0,2L 5

ROT

PRIMITIVO / CHIANTI 0,2L 6

BARDOLINO HALBTROCKEN 0,2L 5

LAMBRUSCO PERLWEIN, LIEBLICH 0,2L 5

EDLE TROPFEN

SCAIA / TENUTA SANT' ANTONIO / WEISS
0,1L 5
0,2L 8
0,7L 29

LUGANA / CA DEI FRATI / WEISS
0,1L 5
0,2L 9
0,75L 34

NOBILE DI MONTEPULCIANO / ROT
0,1L 5
0,2L 9
0,75L 34

FLASCHENWEINE 0,75L

PRIMITIVO / DETTO ROT 36

CANNONAU DI SARDEGNA ROT 26

PINOT GRIGIO / VISINTINI WEISS 32

VERMENTINO DI SARDEGNA WEISS 26

**FÜR WEITERE WEINE FRAGEN SIE
NACH UNSERER WEINKARTE**

