

## ANTIPASTI

GUAZZETTO DI PESCE ALLA TOSCANA Traditionelle Fischsuppe nach toskanischer Art / grätenfrei / Miesmuscheln / Herzmuscheln / Barschfilet / Scampi / Focaccia-Crostino	12
INSALATA DI PUNTARELLA „Puntarella“ italienischer Wintersalat / Orangenfilets / gehobelter Bio-Parmesan	9
ASPARAGI ALLA TOSCANA Grüner Wildspargel / nach toskanischer Art überbacken / Berg-Parmesan / Knoblauch / Petersilie	14
DUETTO ALLA GRIGLIA Vom Gril / Oktopus / grüner Wildspargel / Dip / Bruschetta pugliese / Rucola	16
CAPESANTE ALLA TROPEA Jakobsmuscheln / selbstgemachter Kartoffelpuffer / karamellisierte Tropea-Zwiebeln / Focaccia-Crostino	17
MOLLUSCHI ALLA TOSCANA Neuseeländische Grünschalmuscheln / überbacken / nach toskanischer Art mit Knoblauch & Parmesan	16
COZZE AL POMODORO O VINO BIANCO „Jumbo“ Miesmuscheln (ca. 500g) / dazu Weißbrot	
• in Tomatensauce / mittelscharf	15
• in Weißweinsauce / mild	14



## PASTA

RAVIOLI CON SALSA DI MANDORLE 13  
Selbstgemachte Nudeltasche / Ricotta-Spinat-Füllung /  
Mandelsauce

PASTA GEMELLI AL RAGÚ D'AGNELLO 13  
Selbstgemachte Zwillingsnudeln / feines Lammragout /  
nach apulischer Art

GARGANELLI ALLA DANTE 17  
Hausgemachte Rohrnudeln / Rinderfiletspitzen /  
Steinpilze / Mascarpone - Rahmsauce

TAGLIATELLE SAN REMO 18  
Selbstgemachte Bandnudeln / aglio & olio /  
grüner Wildspargel / White-Tiger-Garnelen

## SECONDI

PESCE SANDRA CON ASPARAGI 21  
Zanderfilet / grüner Wildspargel / Orangensauce /  
Petersilienkartoffeln

OSSOBUCO ALLA MILANESE 22  
Traditionelles italienisches Schmorgericht / Kalbshaxenscheibe  
nach mailänder Art /  
mit selbstgemachten Bandnudeln

COSCIE D'AGNELLO RIPIENO 22  
Ofenfrische gefüllte Lammkeule / Lardo di Collonata /  
Pistazien / Rosmarinkartoffeln / Marktgemüse

BISTECCA DI MANZO AMERICANA  
CON CIPOLLE FRITTE 27  
US Black-Angus Roastbeef (ca. 250g) vom Grill /  
geröstete Zwiebeln / Ofenkartoffel / Sour Cream



**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  9  
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	
<b>EXTRA</b> 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 Trüffeleis / wahlweise Vanille oder Schokolade	7
SOUFLEE 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**

