

GLEICH EINEN TISCH BUCHEN
14.02.2020 VALENTINSTAGSMENÜ
5-GANG-MENÜ INKL. APERITIF €89

APERITIVO

GIN TONIC ROYALE 9
Poli Gin / Polara Tonic Water / Campari

ANTIPASTI

VELUTATA DI PESCE 9
Edle Fischsuppe / Steinbutt / Wolfsbarsch / Dorde

PORCINI E SCAMPI ALLA GRIGLIA 19
Duett vom Grill / Steinpilze / White-Tiger-Garnelen /
Rucola / Bruschetta pugliese

CROSTINO CON CAPRACCIO DI TARTUFO 12
Focaccia-Crostino / Winter-Trüffel-Carpaccio

INSALATA DI PUNTARELLA E FINOCCHIO  9
„Puntarella“ italienischer Wintersalat / Fenchelsalat /
Orangenfilets / gehobelter Bio-Parmesan

FUNGO RIPIENO CON RAGU DI POLPO 14
Gefüllte Champignonköpfe / Oktopusragu / Crostino

MOLLUSCHI ALLA TOSCANA 16
Neuseeländische Grünschalmuscheln / überbacken /
nach toskanischer Art mit Knoblauch & Parmesan

COZZE AL POMODORO O VINO BIANCO
„Jumbo“ Miesmuscheln (ca. 500g) / dazu Weißbrot
• in Tomatensauce / mittelscharf 15
• in Weißweinsauce / mild 14



PASTA

RAVIOLI DON CARLO 	13
Selbstgemachte Nudeltaschen / Ricotta-Spinat-Füllung / Nuss-Pflaumensauce /	
GARGANELLI ALLA DANTE	17
Hausgemachte Rohrnudeln / Rinderfiletspitzen / Steinpilze / Mascarpone - Rahmsauce	
TAGLIATELLE SALMONE E TARTUFO	18
Selbstgemachte Bandnudeln / weiße Trüffelcremesauce / gewürfelter norwegischer Premium-Lachs	
GNOCCHI AL POMODORINO E MOZZARELLA	14
Selbstgemachte Gnocchi / Kirschtomaten / Mozzarella	

SECONDI

FILETTO DI ROMBO AL PISTACCHIO	28
Steinbuttfilet / Pistazienkruste / Petersilienkartoffeln / Marktgemüse	
COSCIE DI CONIGLIO AL FORNO	24
Ofenfrisch / entbeinte & gefüllte Kaninchenkeule / geschwenkter Vulkanspargel „Puntarella“ aglio & olio/ Rosmarinkartoffeln	
GUANCIE DI VITELLO AL PRIMITIVO	24
Geschmorte Kalbsbäckchen / Primitivo-Rotweinsauce / Steinpilze / Rosmarinkartoffeln / Marktgemüse	
CAREE DI VITELLO IN CROSTA DI MANDORLE	29
Irishes Kalbskaree vom Grill / Mandelkruste / 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  12
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

EXTRA Garnelen ZUZÜGL. 6

SPAGHETTI BOLOGNESE 10
Spaghetti / selbstgemachte Fleischsauce

PENNE ARRABBIATA  11
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	7
Selbstgemacht / Löffelbiskuit / Mascarpone / Espresso / San Marzano	
PANNA COTTA	7
Selbstgemacht / gekochte Sahne / heiße Waldfruchtsauce / Eiscreme / Sahne	
BABA NEAPOLETANO	8
Neapolitanische Hefeteig / Jamaica-Rum / Eiscreme / Sahne	
SORBETTO AL LIMONCELLO	8
Cremiges Sorbet / Limoncello / Limonen	
TARTUFO BIANCO E NERO	7
Trüffeleis / wahlweise Vanille oder Schokolade	
SOUFLEE AL CIOCCOLATO	9
Schokoladensoufflée / flüssiger Schokoladenkern / Eiscreme / Sahne	
COMBINAZIONE CASA	10
Dessertvariation / Tiramisu / Panna Cotta Eiscreme / Sahne	

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

ICHNUSA NATURTRÜB / SARDISCHES KULTBIER	0,33L	4,5
HEFEWEIZEN „GUTMANN“	0,5L	3,9
HELL / LEICHT / DUNKEL / ALKOHOLFREI		
PILS VOM FASS „FURST CARL“	0,3L	3,5
RADLER	0,3L	3,5
BECKS ALKOHOLFREI	0,3L	3,5

KALTE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,3L	2,6
COCA COLA / SPRITE / FANTA / SPEZI	0,3L	3,4
SÄFTE	0,3L	3,8
SAFTSCHORLE	0,3L	3,4
BITTER / GINGER / TONIC	0,3L	3,8

SAN PELLEGRINO/ACQUA PANNA	0,25L	3
SAN PELLEGRINO/ACQUA PANNA	0,75L	6,5

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2
DOPPIO ESPRESSO	3
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO	3,8
KAFFEE	3
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 / DOTTO 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**

