

UNSERE WOCHENKARTE

EUR

APERITIVI

EIN GLAS CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT 0,1L 12
oder als Flasche 0,75l € 84

GIN TONIC ROYALE 9
Italienischer Poli Gin / Polara Tonic / Campari / Rosmarin

CRODINO TONIC 6
Crodino / Tonic / Limette

ANTIPASTI

CREMA DI ASPARAGI 8
Suppe / grüner & weißer Spargel / Bärlauch / Mandel

ASPARAGI ALLA TOSCANA 14
Grüner & weißer Spargel / Bio-Parmesan /
Knoblauch / Petersilie / gratiniert

INSALATA DI PUNTARELLA 9
„Löwenzahn“ / Fenchel / Orangenfilets /
gerösteten Kürbiskernen / weiße Balsamico-Vinaigrette

CARPACCIO DI BUFALO E INSALATA D'ASPARAGI 18
Carpaccio vom Büffel-Roastbeef /
grüner & weißer Spargelsalat /

FUNGHI RIPENI CON CAPESANTE 16
Champignonkopf / Jakobsmuscheln / Bärlauchbutter

PORCINI E GAMBERETTI SALTATI 14
Steinpilzen / Krevetten / Knoblauch / Crostino

MOLLUSCHI A PIACERE
„Jumbo“ Miesmuscheln nach Wunsch (ca. 500g)
Tomatensauce / mittelscharf 15

oder
Weißweinsauce / Knoblauch / Zwiebeln / mild 14

MOLLUSCHI DELLA NUOVA ZELANDA 15
Neuseeländische Grünschalmuscheln / gratiniert /
frische Kräuter / Knoblauch / Bio-Parmesan



UNSERE WOCHENKARTE

EUR

PASTA

GARGANELLI AL RAGU 13
Hausgemachte Rohrnudeln / „USA“ Rindernackens-Ragout

CREPELLA RIPIENA CON ASPARAGI 14
Selbstgemachte Crêpes / grüner & weißer Spargel /
geräucherter Lachs / Ricotta / gratiniert

TAGLIATELLE MARE MEDITERRANEO 18
Selbstgemachte Bandnudeln / frische Meeresfrüchte /
Wildkraut „Kapuzinerbart“

RAVIOLI AGLIO ORSINO 14
Selbstgemachte Nudeltaschen / Ricotta & Spinat /
Bärlauch / Walnuss

SECONDI

PICCATA MILANESE 23
Kalbfleischmedaillons / Parmesan-Eierhülle /
geschwenkte Spaghetti

BISTECCA DI MANZO CON AGLIO ORSINO 26
Irische Entrecôte / grüner & weißer Spargel /
Bärlauch-Zabaglione / Mandelkartoffeln

FILETTINI DI MAIALE ALL'ARLESIANA 19
Schweinelendchen-Medaillons / grüner & weißer Spargel
Schinken / Mozzarella / Weißweinsauce / Salzkartoffeln

PESCATRICE E SPIEDINO DI GAMBERETTI 28
Seeteufel-Filet / White-Tiger-Garnelen-Spieß /
Steinpilz-Estragon-Sauce / Butterreis

SEPPIA ALLA PISANA 21
Gefüllter Tintenfisch / Krebsfleisch / Fenchel /
Tomatensauce / Tagliatelle



UNSERE SPEZIALITÄTEN AM TISCH ZUBEREITET

EUR

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

ab 2 Personen, pro Person

TROCCOLI IN FORMA DI PARMIGGIANO

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 Sommer-Trüffel „Scorzone“ 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 Spaghetti / Knoblauch / Olivenöl extra vergine	9
EXTRA Steinpilze	ZUZÜGL. 6
SPAGHETTI NAPOLI Spaghetti / selbstgemachte Tomatensauce	9
SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti / selbstgemachte Fleischsauce	10
PENNE ARRABBIATA Rohrnudeln / Zwiebeln / selbstgemachte Tomatensauce / leicht scharf	11
LASAGNE EMILIANA Traditionelle Lasagne / selbstgemachte Fleischsauce / im Ofen mit Käse überbacken	12

INSALATE

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



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

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**

