

BEI ABHOLUNG -10%

ANTIPASTI

GAMBERETTI ALL'AGLIO	16
Geschwenkte White-Tiger-Garnelen / in Knoblauch / mit Focaccia-Crostino	
CAPESANTE CON ZUCCA	18
Tiefsee-Jakobsmuscheln / mit Kürbis-Chutney / geröstete Mandelsplitter	
BATTUTO DI MANZO ALLA PIEMONTESE	18
Handgeschnittenes grobes Beef-Tartar ca. 120g / Kapern / Trüffel-Focaccia-Crostino	
PORCINI ALLA GRIGLIA 	16
Regionale Steinpilze „Bayrischer Stein“ vom Grill / gegrillte Polenta / Scheibe Bruschetta pugliese	
COZZE GRATINATE	15
Ein Dutzend Jumbo-Miesmuscheln / nach toskanischer Art gratiniert / mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan / Olivenöl extra vergine	
COZZE AL POMODORO O VINO BIANCO	
„Jumbo“ Miesmuscheln/ dazu Weißbrot	500g 1kg
• in Tomatensauce / mittelscharf	15 20
• in Weißweinsauce / mild	14 19

ZUPPA

CREMA DI ZUCCA E CURCUMA 	8
Kürbis-Kurkuma-Cremesuppe / Trüffel-Focaccia-Crostino	

 vegetarisch



PASTA

GNOCCHI DI ZUCCA AL PISTACCHIO 14
Selbstgemachte Kürbis-Kartoffel-Gnocchi /
mit Pistazien / gereifter Cacio Ricotta

LINGUINE NERE ALLA PIRATA 16
Schwarze dünne Bandnudeln / Paprikastreifen /
schottischer Premium-Lachs / Zitrone

FUSILLI GIGANTI ALLA PUGLIESE 15
Große spiralförmige Pasta / leicht pikante Salsiccia /
Steinpilze / Ricotta-Käse

RAVIOLI AL TARTUFO  16
Selbstgemachte Nudeltaschen / Ricotta & Spinat-Füllung /
Trüffelsauce

EXTRA NACH WUNSCH

STEINPILZE zuzügl. 6

PESCE

SALMONE AL PISTACCHIO E ZUCCA 24
Schottisches Premium-Lachsfilet / Pistazienkruste /
auf Kürbis-Chutney / Petersilienkartoffeln

CARNE

SURF & TURF „ZUM KENNENLERNEN“ 29
Australisches Rumpsteak-Steak (ca. 120g - schön marmoriert)
„Aberdeen Black grain-fed / (3 Stück) Black-Tiger-
Riesengarnelen / grüne Pfeffersauce / Rosmarinkartoffeln /
Marktgemüse

OSSOBUCO ALLA MILANESE 23
Traditionell italienisches Schmorgericht /
Kalbsbeinscheibe / mit selbstgemachten Gnocchi

FILETTO DI VITELLO AL MADEIRA CON TARTUFO 26
Kalbsfilet in feiner Madeirasauce / Trüffelkruste /
Rosmarinkartoffeln / gegrillter Muskat-Kürbis


BISTECCA ALLA GRIGLIA CON PORCINI 27
Australisches Rumpsteak-Steak (ca. 240g - schön marmoriert)
„Aberdeen Black grain-fed / gegrillte Steinpilze /
Rosmarinkartoffeln / grüne Bohnen



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 24
Dorade (ca. 400g) vom Grill
Petersilienkartoffeln / Gemüse

SOGLIOLA A SCELTA 34
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 / Sahne	8
SOUFLEE AL CIOCCOLATO Schokoladensoufflée / flüssiger Schokoladenkern / Sahne	9
COMBINAZIONE CASA Dessertvariation / Tiramisu / Panna Cotta / Sahne	10

