

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta Pomodoro e Rucola</b>	5,50 €
<i>Geröstetes Knoblauchbrot mit gewürfelten Tomaten, Basilikum und Rucola</i> <i>Roasted garlic bread with tomatoes, basil and rocket</i>	
<b>Bruschetta Pate di Oliva</b>	6,50 €
<i>Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivencreme</i> <i>Roasted garlic bread with olive paste</i>	
<b>Caprese con Bufala</b>	9,50 €
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten</i> <i>Buffalo mozzarella with tomatoes</i>	
<b>Burrata<sup>10</sup></b>	11,50 €
<i>Mozzarellaspezialität aus Apulien mit cremigem Kern an</i> <i>Portwein-Feigen und Pistazienkrokant</i> <i>Mozzarella specialty from Apulia with creamy core on port figs and pistachio brittle</i>	
<b>Antipasti Divino</b>	11,50 €
<i>Vorspeisenkomposition nach Art des Hauses</i> <i>Homemade composition of antipasti</i>	
<b>Tartar di Tonno</b>	14,90 €
<i>Thunfisch-Apfeltatar</i> <i>Tartar of tuna fish and apple</i>	
<b>Carpaccio di Salmone</b>	11,90 €
<i>Lachscarpaccio an Orangenvinaigrette</i> <i>Salmon carpaccio on orange vinaigrette</i>	
<b>Vitello Tonnato Piemontese</b>	10,90 €
<i>Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfisch-Kapernsauce</i> <i>Slices of veal with tuna fish - caper sauce</i>	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	10,90 €
<i>Rindercarpaccio mit Rucola, Trüffelöl und Grana Padano</i> <i>Beef carpaccio with rocket, truffle oil and Grana Padano cheese</i>	
<b>Parma e Melone</b>	10,50 €
<i>Parmaschinken mit Melone</i> <i>Parma ham with melon</i>	

## SUPPEN/SOUPS

<b>Crema di Pomodoro</b>	5,90 €
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>Cream of tomato soup</i>	
<b>Zuppa di Crostache</b>	6,90 €
<i>Garnelencremesuppe</i> <i>Cream of shrimp soup</i>	
<b>Crema di Carote con Zensero</b>	5,90 €
<i>Karottencremesuppe mit Ingwer</i> <i>Cream of carrot soup with ginger</i>	

## PRIMI PIATTI

<b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b> <sup>2</sup>	8,90 €
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni</i> <i>Spaghetti with garlic, oil and spicy chili</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	9,80 €
<i>Spaghetti nach Bologneser Art</i> <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i>	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	9,80 €
<i>Spaghetti mit Pancetta, Eiern und Käse</i> <i>Spaghetti with pancetta, eggs and cheese</i>	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b>	14,90 €
<i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i> <i>Spaghetti with seafood</i>	
<b>Rigatoni Arrabiata</b>	9,50 €
<i>Rigatoni mit Tomaten-Chili-Sauce</i> <i>Rigatoni with tomato-chili sauce</i>	
<b>Tortellini Panna Prosciutto</b> <sup>2,3</sup>	10,50 €
<i>Tortellini mit Schinken und Sahne</i> <i>Tortellini with ham and cream</i>	
<b>Penne al forno con Gorgonzola e Spinaci</b>	13,90 €
<i>Penne mit Gorgonzola und Spinat mit Käse überbacken</i> <i>Penne baked with Gorgonzola cheese and spinach</i>	

## PASTA FRESCA

<b>Taglioni Pesto Siciliana</b>	10,50 €
<i>Dünne Bandnudeln mit Knoblauch, Basilikum, Tomaten und Pinienkernen</i> <i>Thin ribbon noodles with garlic, basil, tomatoes and pine nuts</i>	
<b>Tagliolini al Tartufo</b>	14,90 €
<i>Feine Bandnudeln mit Trüffelcreme und schwarzen Trüffeln</i> <i>Thin ribbon noodles with truffle cream mousse and black truffle</i>	
<b>Tagliatelle Scampi Zucchini Zafferano</b>	15,90 €
<i>Bandnudeln mit Scampi, Zucchini in Safransauce</i> <i>Ribbon noodles with scampi, zucchini in saffron sauce</i>	
<b>Tortelacci ai Funghi con Olio al Tartufo</b>	13,90 €
<i>Tortelacci mit Pilzen und Trüffelcreme</i> <i>Tortelacci with mushrooms and truffle cream mousse</i>	
<b>Ravioli Ricotta Spinacci con Burro e Salvia</b>	11,90 €
<i>Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Salbei-Buttercremesauce</i> <i>Ravioli with ricotta and spinach with sage buttercreme sauce</i>	
<b>Tagliatelle Divino</b>	15,80 €
<i>Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Champignons, sizilianischen Datteltomaten und Zwiebeln in Tomatencremesauce</i> <i>Ribbon noodles with onions, mushrooms, tomatoes, fillet steak strips and tomato cream sauce</i>	

## LASAGNE

<b>Lasagne alla Bolognese</b>	11,90 €
<b>Lasagne Vegetariana</b>	11,90 €

## RISOTTO

- Risotto al Tartufo e Manzo** 15,90 €  
*Trüffelrisotto mit Rinderragout*  
*Truffle risotto with beef ragout*
- Risotto con Capesante e Zafferano** 15,90 €  
*Safranrisotto mit Jakobsmuscheln*  
*Saffron risotto with scallops*

## SECONDI PIATTI

*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und saisonfrischem Gemüse serviert.*  
*All meat dishes are served with rosemary potatoes and seasonally varying vegetables.*

- Filetto di Maiale al Pepe Rosa** 17,90 €  
*Schweinefiletmedaillons an rosa Pfeffercremesauce*  
*Pork fillet medallions on rose pepper cream sauce*
- Filetto di Maiale al Gorgonzola** 17,90 €  
*Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce*  
*Pork fillet medallions with Gorgonzola sauce*
- Saltimbocca alla Romana** 20,90 €  
*Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei*  
*Veal cutlet with Parma ham and sage*
- Involtini di Vitello** 19,90 €  
*Kalbsröllchen gefüllt mit Tomaten, Spinat und Mozzarella*  
*Veal rolls filled with tomatoes, spinach and mozzarella*
- Fegato alla Veneziana** 19,90 €  
*Kalbsleber mit gebratenen roten Zwiebeln*  
*Veal liver with roasted red onions*
- Scaloppina con Funghi al vino**<sup>10</sup> 19,90 €  
*Kalbsschnitzel mit Pilzen in Weißweinsauce*  
*Veal cutlet with mushrooms in white wine sauce*
- Scaloppina di Pollo al Limone** 15,90 €  
*Hähnchenbrustfilet an Zitronensauce*  
*Chicken breast fillet on lemon sauce*
- Agnello Marinato** 23,90 €  
*Lammkarree an Kräuterjus*  
*Rack of lamb on herbs sauce*
- Carne Grigliata** 22,90 €  
*Verschiedene Fleischsorten vom Grill*  
*Different types of grilled meat*

## CARNE DI MANZO

Rindersteaks/Steaks

*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und saisonfrischem Gemüse serviert.*  
*All meat dishes are served with rosemary potatoes and seasonally varying vegetables.*

- Rumpsteak** 22,90 €  
*ca. 220 g*  
*approx. 220 g*
- Rumpsteak mit Gorgonzolasauce** 23,90 €  
*Rump steak with Gorgonzola sauce*
- Filetsteak** 25,90 €  
*ca. 200 g*  
*approx. 200 g*
- Filetto di Bisteca al Peper Rosa e Barolo**<sup>10</sup> 27,90 €  
*Filetsteak mit rosa Pfeffer und Barolosauce*  
*Fillet steak with rose pepper and Barolo sauce*

## PESCE

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und saisonfrischem Gemüse serviert.  
All fish dishes are served with rosemary potatoes and seasonally varying vegetables.

<b>Nasello al Limone</b> <i>Seehecht mit Zitronensauce</i> <i>Hake with lemon sauce</i>	15,90 €
<b>Salmone alla Arancia</b> <i>Lachs mit Orangenreduktion</i> <i>Salmon with orange reduction sauce</i>	17,90 €
<b>Tonno al Sesamo</b> <i>Thunfisch mit Sesamkruste an Himbeer-Balsamico-creme</i> <i>Tuna fish with sesame crust on raspberry-balsamic cream</i>	22,90 €
<b>Branzino con Crosta di Erbe</b> <i>Wolfsbarschfilet mit Kräuterkruste</i> <i>Sea bass fillet with herb crust</i>	19,90 €
<b>Calamaretti</b> <i>Kleine Tintenfische in Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette</i> <i>baby squid in garlic and herb vinaigrette</i>	17,90 €
<b>Scampi alla Griglia</b> <i>Gegrillte Scampi</i> <i>Grilled Scampi</i>	23,50 €
<b>Grigliata Mista</b> <i>Gemischte Fischplatte mit Scampi, Calamaretti, Lachs, Seehecht und Doradenfilet</i> <i>Mixed fish platter with scampi, small calamari, salmon, hake and sea bream</i>	22,90 €
<b>Orata alla griglia</b> <i>Dorado Royal vom Grill</i> <i>Grilled Sea bream</i>	19,80 €

## INSALATA

Alle Salate werden mit Olivenöl-Balsamicovinaigrette serviert.  
All salads are served with olive oil-balsamic vinegar vinaigrette.

<b>Insalata Mista Piccoli</b> <i>Kleiner gemischter Salat der Saison</i> <i>Small mixed salad of the season</i>	5,90 €
<b>Insalata Mista e Pollo</b> <i>Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet</i> <i>Mixed salad with chicken breast fillet</i>	12,90 €
<b>Insalata Mista Scampi</b> <i>Gemischter Salat mit Scampi</i> <i>Mixed salad with scampi</i>	14,90 €
<b>Insalata Tonno Capperi e Olive</b> <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Kapern und Oliven</i> <i>Mixed salad with tuna fish, capers and olives</i>	11,90 €

## DESSERT

<b>Tiramisu</b>	5,90 €
<b>Panna Cotta</b>	5,90 €
<b>Tortino al Cioccolato</b> <i>Warmes Schokoladensoufflé</i> <i>Warm chocolate soufflé</i>	6,50 €
<b>Sorbetto al Limone</b> <i>Limonensorbet mit Minze, Pfeffer und Prosecco</i> <i>Lime sorbet with mint, pepper and Prosecco</i>	6,50 €

# PIZZA

Alle Pizzen werden mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und frischen Zutaten zubereitet.  
All pizzas are prepared using mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and fresh ingredients.

<b>Pizzabrot Olio di Oliva Oregano<sup>1</sup></b> <i>mit Olivenöl und Oregano</i> <i>with olive oil and oregano</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Pizza Margherita<sup>1</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, und Tomatensauce</i> <i>with mozzarella, Edam cheese and tomato sauce</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Pizza Salami<sup>1,2,3,4</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Salami</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and salami</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Pizza Prosciutto<sup>1,2,3</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Schinken</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and ham</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Pizza Napoli<sup>1,2</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oliven</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, anchovies, capers and olives</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Speciale<sup>1,2,3,4</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons und Paprika</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, ham, salami, mushrooms and bell pepper</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Tonno<sup>1,2</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Thunfisch und roten Zwiebeln</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, tuna fish and red onions</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Pizza Ananas<sup>1,2</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Ananas und Schinken</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, pineapple and ham</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Pizza Vegetariana<sup>1</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und frischem Gemüse</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce und fresh vegetables</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Pizza Diavola<sup>1,2,3,4</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, scharfer Salami und Peperoni</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, spicy salami and chili</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Pizza Parma e Rucola<sup>1,2,3</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, Parma ham, rocket and sliced Parmesan cheese</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Pizza Quattro Formaggi<sup>1</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Gorgonzola, Emmentaler und Parmesan</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, Gorgonzola cheese, Emmental cheese and Parmesan cheese</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Pizza Capriciosa<sup>1,2</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Oliven, Artischocken, gek. Ei, Pilzen und Schinken</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, olives, artichokes, boiled egg, mushrooms and ham</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Scampi<sup>1</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Scampi</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and scampi</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Salmone e Spinaci<sup>1</sup></b> <i>mit Mozzarella, Edamer, Lachs und Spinat</i> <i>with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, salmoa and spinach</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Extra Käse/Extra Cheese</b>	<b>1,00 €</b>

Alle weiteren Zutaten werden mit 1,00/2,00 € berechnet.  
All other ingredients will be charged with 1,00/2,00 €.

<sup>1</sup> mit Farbstoff/with colorant, <sup>2</sup> Konservierungsstoffe/preservative, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel/antioxidant, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker/with flavour enhancer, <sup>5</sup> mit Phosphat/with phosphate, <sup>6</sup> mit Süßungsmittel/with sweetener, <sup>7</sup> Phenylalaninquelle/source of phenylalanine, <sup>8</sup> chininhaltig/ containing quinine, <sup>9</sup> koffeinhaltig/containing caffeine, <sup>10</sup> min. Alkohol/min. alcohol, <sup>11</sup> Taurin/ taurine, <sup>12</sup> geschwärzt/blackened