

ANTIPASTI

Bruschetta Pomodoro e Rucola	5,90 €
<i>Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivenöl, Tomaten und Basilikum</i> Roasted garlic bread with olive oil, tomatoes and basil	
Bruschetta Pate di Oliva	6,50 €
<i>Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivencreme</i> Roasted garlic bread with olive paste	
Caprese con Bufala	10,90 €
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten</i> Buffalo mozzarella with tomatoes	
Burrata ¹⁰	12,50 €
<i>Mozzarella Spezialität aus Apulien mit cremigem Kern an Portwein-Feigen und Pistazienkrokant</i> Mozzarella specialty from Apulia with creamy core on port figs and pistachio brittle	
Antipasti Divino	12,50 €
<i>Vorspeisenkomposition nach Art des Hauses</i> Homemade composition of antipasti	
Tartar di Tonno	15,90 €
<i>Thunfisch-Apfeltatar</i> Tartar of tuna fish and apple	
Carpaccio di Salmone	12,90 €
<i>Lachscarpaccio an Orangenvinaigrette</i> Salmon carpaccio on orange vinaigrette	
Vitello Tonnato Piemontese	13,50 €
<i>Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfisch-Kapernsauce</i> Slices of veal with tuna fish - caper sauce	
Carpaccio di Manzo	12,90 €
<i>Rindercarpaccio mit Rucola, Trüffelöl und Grana Padano</i> Beef carpaccio with rocket, truffle oil and Grana Padano cheese	
Parma e Melone	12,50 €
<i>Parmaschinken mit Melone</i> Parma ham with melon	

SUPPEN/SOUPS

Crema di Pomodoro	7,90 €
<i>Tomatencremesuppe</i> Cream of tomato soup	
Zuppa di Crostache	8,90 €
<i>Garnelencremesuppe</i> Cream of shrimp soup	
Crema di Carote	7,90 €
<i>Karottencremesuppe mit Ingwer</i> Cream of carrot soup with ginger	

PRIMI PIATTI

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino² <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni</i> Spaghetti with garlic, oil and spicy chili	10,90 €
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti mit Kalbsbolognese</i> Spaghetti with Bolognese sauce	11,80 €
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti mit Pancetta, Eiern und Käse</i> Spaghetti with pancetta, eggs and cheese	11,80 €
Spaghetti Frutti di Mare <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i> Spaghetti with seafood	16,90 €
Rigatoni Arrabiata <i>Rigatoni mit Tomaten-Chili-Sauce</i> Rigatoni with tomato-chili sauce	11,50 €
Tortellini Panna Prosciutto^{2,3} <i>Tortellini mit Schinken und Sahne</i> Tortellini with ham and cream	12,50 €
Penne al forno con Gorgonzola e Spinaci <i>mit Gorgonzola, und Spinat mit Käse überbacken</i> Penne baked with Gorgonzola cheese and spinach	14,90 €
Penne Salmone <i>Penne mit Lachs und Brokkoli</i> Penne with salmon and broccoli	16,90 €

PASTA FRESCA

Taglioni Pesto Siciliana <i>Dünne Bandnudeln mit Knoblauch, Basilikum, Tomaten und Pinienkernen</i> Thin ribbon noodles with garlic, basil, tomatoes and pine nuts	12,50 €
Tagliolini al Tartufo <i>Feine Bandnudeln mit Trüffelcreme und schwarzen Trüffeln</i> Thin ribbon noodles with truffle cream mousse and black truffle	16,90 €
Tagliatelle Scampi Zucchini Zafferano <i>Bandnudeln mit Scampi, Zucchini in Safransauce</i> Ribbon noodles with scampi, zucchini in saffron sauce	17,90 €
Tortelacci ai Funghi con Olio al Tartufo <i>Tortelacci mit Pilzen, Rindfleisch und Trüffelcreme</i> Tortelacci with mushrooms and truffle cream mousse	15,90 €
Ravioli Ricotta Spinacci con Burro e Salvia <i>Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Salbei-Buttercremesauce</i> Ravioli with ricotta and spinach with sage buttercreme sauce	13,90 €
Tagliatelle Divino <i>Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Champignons, sizilianischen Datteltomaten und Zwiebeln in Tomatencremesauce</i> Ribbon noodles with onions, mushrooms, tomatoes, fillet steak strips and tomato cream sauce	17,90 €
Ravioli Porcini <i>Steinpilzravioli in Gorgonzolasauce</i> Porcini Ravioli in Gorgonzola sauce	14,90 €

LASAGNE

Lasagne alla Bolognese	13,90 €
Lasagne Vegetariana	13,90 €

RISOTTO

Risotto al Tartufo e Manzo <i>Trüffelrisotto mit Rinderragout</i> Truffle risotto with beef ragout	16,90 €
Risotto con Capesante e Zafferano <i>Safranrisotto mit Jakobsmuscheln</i> Saffron risotto with scallops	17,90 €

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 <i>Schweinefiletmedaillons an rosa Pfeffercremesauce</i> Pork fillet medallions on rose pepper cream sauce	18,90 €
Filetto di Maiale al Gorgonzola <i>Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce</i> Pork fillet medallions with Gorgonzola sauce	18,90 €
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei</i> Veal cutlet with Parma ham and sage	21,90 €
Fegato alla Veneziana <i>Kalbsleber mit gebratenen roten Zwiebeln</i> Veal liver with roasted red onions	21,90 €
Scaloppina con Funghi al vino ¹⁰ <i>Kalbsschnitzel mit Pilzen in Weißweinsauce</i> Veal cutlet with mushrooms in white wine sauce	21,90 €
Scaloppina di Pollo al Limone <i>Hähnchenbrustfilet an Zitronensauce</i> Chicken breast fillet on lemon sauce	17,90 €
Carne Grigliata <i>Verschiedene Fleischsorten vom Grill</i> Different types of grilled meat	24,90 €
Filetto di Agnello <i>Lammfilet mit Thymian-Cognacsauce</i> Lamb fillet on thyme cognac sauce	29,90 €

CARNE DI MANZO

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

Rumpsteak	25,90 €
<i>ca. 220 g</i> approx. 220 g	
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	26,90 €
<i>Rump steak with Gorgonzola sauce</i>	
Filetsteak	35,90 €
<i>ca. 220 g</i> approx. 200 g	
Filetto di Bisteca al Peper Rosa e Barolo¹⁰	37,90 €
<i>Filetsteak mit rosa Pfeffer und Barolosauce</i> 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.

Nasello al Limone	17,90 €
<i>Seehecht mit Zitronensauce</i> Hake with lemon sauce	
Salmone alla Arancia	20,90 €
<i>Lachs mit Orangenreduktion</i> Salmon with orange reduction sauce	
Tonno al Sesamo	28,90 €
<i>Thunfisch mit Sesamkruste an Himbeer-Balsamicocreme</i> Tuna fish with sesame crust on raspberry-balsamic cream	
Branzino con Pesto di Rucola	22,90 €
<i>Wolfsbarschfilet an Rucolapesto</i> Sea bass fillet on rocket pesto	
Calamaretti alla Griglia	19,90 €
<i>kleine Tintenfische in Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette</i> baby squid in garlic and herb vinaigrette	
Scampi alla Griglia	24,50 €
Piatto di Pesce	25,90 €
<i>Gemischte Fischplatte mit Scampi, Calamaretti, Lachs, Seehecht und Wolfsbarschfilet</i> Mixed fish platter with scampi, small calamari, salmon, hake and sea bass fillet	

INSALATA

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

Insalata Mista Piccoli	5,90 €
<i>Kleiner gemischter Salat der Saison</i> Small mixed salad of the season	
Insalata Mista e Pollo	13,90 €
<i>Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet</i> Mixed salad with chicken breast fillet	
Insalata Mista Scampi	15,90 €
<i>Gemischter Salat mit Scampi</i> Mixed salad with scampi	
Insalata Tonno Capperi e Olive	12,90 €
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Kapern und Oliven</i> Mixed salad with tuna fish, capers and olives	

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.

Pizzabrot Olio di Oliva Oregano¹ <i>mit Olivenöl und Oregano</i> with olive oil and oregano	6,90 €
Pizza Margherita¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, und Tomatensauce</i> with mozzarella, Edam cheese and tomato sauce	9,90 €
Pizza Salami^{1,2,3,4} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Salami</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and salami	11,50 €
Pizza Prosciutto^{1,2,3} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Schinken</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and ham	11,50 €
Pizza Napoli^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oliven</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, anchovies, capers and olives	12,50 €
Pizza Speciale^{1,2,3,4} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons und Paprika</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, ham, salami, mushrooms and bell pepper	12,90 €
Pizza Tonno^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Thunfisch und roten Zwiebeln</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, tuna fish and red onions	12,50 €
Pizza Ananas^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Ananas und Schinken</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, pineapple and ham	11,50 €
Pizza Vegetariana¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, frischem Gemüse</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, fresh vegetables	11,90 €
Pizza Diavola^{1,2,3,4} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, scharfer Salami und Peperoni</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, spicy salami and chili	11,90 €
Pizza Parma e Rucola^{1,2,3} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, Parma ham, rocket and sliced Parmesan cheese	13,90 €
Pizza Quattro Formaggi¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Gorgonzola, Emmentaler und Parmesan</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, Gorgonzola cheese, Emmental cheese and Parmesan cheese	12,90 €
Pizza Capriciosa^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Oliven, Artischocken, gek. Ei, Pilzen und Schinken</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, olives, artichokes, boiled egg, mushrooms and ham	13,50 €
Pizza Scampi¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Scampi</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, scampi	14,90 €
Pizza Salmone e Spinaci¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Lachs, Spinat</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, salmoa, spinach	14,90 €
Extra Käse/Extra Cheese	1,00 €

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

DESSERT

Tiramisu	6,50 €
Panna Cotta	6,50 €
Tortino al Cioccolato	7,50 €
Warmes Schokoladensoufflé Warm chocolate soufflé	
Sorbetto al Limone	7,50 €
Limonensorbet mit Minze und Pfeffer Lime sorbet with mint and pepper	

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