

ANTIPASTI

Bruschetta Pomodoro e Rucola	6,90 €
Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivenöl, Tomaten und Basilikum <i>Roasted garlic bread with olive oil, tomatoes and basil</i>	
Bruschetta Pate di Oliva	6,90 €
Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivencreme <i>Roasted garlic bread with olive paste</i>	
Caprese con Bufala	12,50 €
Büffelmozzarella mit Tomaten <i>Buffalo mozzarella with tomatoes</i>	
Burrata¹⁰	14,50 €
Mozzarellaspezialität aus Apulien mit cremigem Kern an Portwein-Feigen und Pistazienkrokant <i>Mozzarella specialty from Apulia with creamy core on port figs and pistachio brittle</i>	
Antipasti Divino	13,50 €
Vorspeisenkomposition nach Art des Hauses <i>Homemade composition of antipasti</i>	
Tartar di Tonno	16,90 €
Thunfisch-Apfeltatar <i>Tartar of tuna fish and apple</i>	
Carpaccio di Salmone	14,90 €
Lachscarpaccio an Orangenvinaigrette <i>Salmon carpaccio on orange vinaigrette</i>	
Vitello Tonnato Piemontese	14,90 €
Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce <i>Slices of veal with tuna fish - caper sauce</i>	
Carpaccio di Manzo	14,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Trüffelöl und Grana Padano <i>Beef carpaccio with rocket, truffle oil and Grana Padano cheese</i>	
Parma e Melone	13,90 €
Parmaschinken mit Melone <i>Parma ham with melon</i>	

SUPPEN/SOUPS

Crema di Pomodoro	7,90 €
Tomatencremesuppe <i>Cream of tomato soup</i>	
Zuppa di Crostache	9,90 €
Garnelencremesuppe <i>Cream of shrimp soup</i>	
Crema di Carote	8,90 €
Karottencremesuppe mit Ingwer <i>Cream of carrot soup with ginger</i>	

PRIMI PIATTI

- Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino²** 10,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni
Spaghetti with garlic, oil and spicy chili
- Spaghetti Bolognese** 13,80 €
Spaghetti mit Kalbsbolognese
Spaghetti with Bolognese sauce
- Spaghetti Carbonara** 12,80 €
Spaghetti mit Guanciale, Eiern und Käse
Spaghetti with guanciale, eggs and cheese
- Spaghetti Frutti di Mare** 17,90 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood
- Rigatoni Arrabiata** 12,50 €
Rigatoni mit Tomaten-Chili-Sauce
Rigatoni with tomato-chili sauce
- Tortellini Panna Prosciutto^{2,3}** 13,50 €
Tortellini mit Schinken und Sahne
Tortellini with ham and cream
- Penne al forno con Gorgonzola e Spinaci** 14,90 €
mit Gorgonzola, und Spinat mit Käse überbacken
Penne baked with Gorgonzola cheese and spinach
- Penne Salmone** 17,90 €
Penne mit Lachs und Brokkoli
Penne with salmon and broccoli

PASTA FRESCA

- Taglioni Pesto Siciliana** 13,50 €
Dünne Bandnudeln mit Knoblauch, Basilikum, Tomaten und Pinienkernen
Thin ribbon noodles with garlic, basil, tomatoes and pine nuts
- Taglioni al Tartufo** 18,90 €
Feine Bandnudeln mit Trüffelcreme und schwarzen Trüffeln
Thin ribbon noodles with truffle cream mousse and black truffle
- Tagliatelle Scampi Zucchini Zafferano** 19,90 €
Bandnudeln mit Scampi, Zucchini in Safransauce
Ribbon noodles with scampi, zucchini in saffron sauce
- Tortelacci ai Funghi con Olio al Tartufo** 17,90 €
Tortelacci mit Pilzen, gefüllt mit Rindfleisch und Trüffelcreme
Tortelacci with mushrooms and truffle cream mousse
- Ravioli Ricotta Spinacci con Burro e Salvia** 14,90 €
Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Salbei-Buttercremesauce
Ravioli with ricotta and spinach with sage buttercream sauce
- Tagliatelle Divino** 18,90 €
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Champignons, sizilianischen Datteltomaten und Zwiebeln in Tomatencremesauce
Ribbon noodles with onions, mushrooms, tomatoes, fillet steak strips and tomato cream sauce
- Ravioli Porcini** 14,90 €
Steinpilzravioli in Gorgonzolasauce
Porcini Ravioli in Gorgonzola sauce

LASAGNE

Lasagne alla Bolognese	14,90 €
Lasagne Vegetariana	14,90 €

RISOTTO

Risotto al Tartufo e Manzo	18,90 €
Trüffelrisotto mit Rinderragout <i>Truffle risotto with beef ragout</i>	
Risotto con Capesante e Zafferano	19,90 €
Safranrisotto mit Jakobsmuscheln <i>Saffron risotto with scallops</i>	

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	20,90 €
Schweinefiletmedaillons an rosa Pfeffercremesauce <i>Pork fillet medallions on rose pepper cream sauce</i>	
Filetto di Maiale al Gorgonzola	20,90 €
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce <i>Pork fillet medallions with Gorgonzola sauce</i>	
Saltimbocca alla Romana	24,90 €
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei <i>Veal cutlet with Parma ham and sage</i>	
Fegato alla Veneziana	24,90 €
Kalbsleber mit gebratenen roten Zwiebeln <i>Veal liver with roasted red onions</i>	
Scaloppina con Funghi al vino¹⁰	23,90 €
Kalbsschnitzel mit Pilzen in Weißweinsauce <i>Veal cutlet with mushrooms in white wine sauce</i>	
Scaloppina di Pollo al Limone	19,90 €
Hähnchenbrustfilet an Zitronensauce <i>Chicken breast fillet on lemon sauce</i>	
Carne Grigliata	25,90 €
Verschiedene Fleischsorten vom Grill <i>Different types of grilled meat</i>	
Filetto di Agnello	29,90 €
Lammfilet mit Thymian-Cognacsauce <i>Lamb fillet on thyme cognac sauce</i>	

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

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 <i>Seehecht mit Zitronensauce</i> <i>Hake with lemon sauce</i>	19,90 €
Salmone alla Arancia <i>Lachs mit Orangenreduktion</i> <i>Salmon with orange reduction sauce</i>	22,90 €
Tonno al Sesamo <i>Thunfisch mit Sesamkruste an Himbeer-Balsamicocreme</i> <i>Tuna fish with sesame crust on raspberry-balsamic cream</i>	29,90 €
Branzino con Pesto di Rucola <i>Wolfsbarschfilet an Rucolapesto</i> <i>Sea bass fillet on rocket pesto</i>	23,90 €
Calamaretti alla Griglia <i>kleine Tintenfische in Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette</i> <i>baby squid in garlic and herb vinaigrette</i>	21,90 €
Scampi alla Griglia	26,50 €
Piatto di Pesce <i>Gemischte Fischplatte mit Scampi, Calamaretti, Lachs, Seehecht und Wolfsbarschfilet</i> <i>Mixed fish platter with scampi, small calamari, salmon, hake and sea bass fillet</i>	27,90 €

INSALATA

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

Insalata Mista Piccoli <i>Kleiner gemischter Salat der Saison</i> <i>Small mixed salad of the season</i>	6,90 €
Insalata Mista e Pollo <i>Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet</i> <i>Mixed salad with chicken breast fillet</i>	14,90 €
Insalata Mista Scampi <i>Gemischter Salat mit Scampi</i> <i>Mixed salad with scampi</i>	17,90 €
Insalata Tonno Capperi e Olive <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Kapern und Oliven</i> <i>Mixed salad with tuna fish, capers and olives</i>	13,90 €

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	7,90 €
Pizza Margherita¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, und Tomatensauce</i> with mozzarella, Edam cheese and tomato sauce	10,90 €
Pizza Salami^{1,2,3,4} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Salami</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and salami	12,50 €
Pizza Prosciutto^{1,2,3} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce und Schinken</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce and ham	12,50 €
Pizza Napoli^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oliven</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, anchovies, capers and olives	13,50 €
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	13,90 €
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	13,50 €
Pizza Ananas^{1,2} <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Ananas und Schinken</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, pineapple and ham	12,50 €
Pizza Vegetariana¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, frischem Gemüse</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, fresh vegetables	12,90 €
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	13,50 €
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	14,90 €
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	14,50 €
Pizza Scampi¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Tomatensauce, Scampi</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, scampi	15,90 €
Pizza Salmone e Spinaci¹ <i>mit Mozzarella, Edamer, Lachs, Spinat</i> with mozzarella, Edam cheese, tomato sauce, salmoa, spinach	15,90 €
Extra Käse/Extra Cheese	2,00 €

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

DESSERT

Tiramisu	7,50 €
Panna Cotta	7,50 €
Tortino al Cioccolato	8,50 €
Warmes Schokoladensoufflé <i>Warm chocolate soufflé</i>	
Sorbetto al Limone	8,50 €
Limonensorbet mit Minze und Pfeffer <i>Lime sorbet with mint and pepper</i>	

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