SPEISEKARTE

Alle Speisen und Getränke · Preise in Euro

EMPFEHLUNG DES TAGES – VORSPEISEN

Burrata auf Mango **18,50 €**
mit Kirschtomaten, Granatapfel und Basilikum

Kräuterseitlinge **16,50 €**
mit frischen Kräutern

Pfifferlinge **16,50 €**
mit frischen Kräutern

Kammmuschelfleisch gebraten auf Rote Bete-Carpaccio **22,50 €**
mit Papaya-Tatar

Thunfisch-Tranchen auf Wildkräutersalat **25,50 €**
mit Sesamkruste und schwarzem Trüffel

Beef Tatar **22,50 €**
mit cremigem Ziegenkäse und Passionsfrucht

Thunfisch-Tatar **20,50 €**
auf Guacamolecreme

Gratinierter Ziegenkäse **18,50 €**
auf gegrilltem Pfirsich

Caesar Salat **22,50 €**
mit gebratenem Lachs

Panierter Oktopus **20,50 €**
auf karamellisierten Zwiebeln und Büffelmozzarella

EMPFEHLUNG DES TAGES – PASTA

Hausgemachte Tortelloni **16,50 €**
gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Rucola; in Butter & Salbei

Hausgemachte Tortelloni **18,50 €**
gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Rucola; mit Kräuterseitlingen

Spaghettini Fiorentino **18,50 €**
mit Pfifferlingen, Aglio, Olio, Pinienkernen, Cocktailtomaten & Basilikum

Fusilli mit Rinderfiletstreifen **21,50 €**
in Pecorinocreme (pikant)

Spaghetti mit Scampi und Pfifferlingen **22,50 €**

Spaghetti mit Pistazienpesto und Vongole **20,50 €**

EMPFEHLUNG DES TAGES – PIZZA

Napoletana **16,50 €**
mit Kirschtomaten, Burrata und Basilikum

Tartufo **29,50 €**
mit schwarzem Trüffel und Mozzarella

EMPFEHLUNG DES TAGES – HAUPTGANG

Tomahawk Steak **49,00 € p. P.**
für 2 Personen

Rib Eye Steak (400 g) **39,50 €**
gegrillt

Kalbsschnitzel **32,50 €**
mit Kräuterseitlingen in Rahmsoße

Kalbsfilet **36,50 €**
mit Pfifferlingen in Rahmsoße

Kalbsfilet **42,00 €**
in Morchelrahmsoße

Kalbskotelett **35,50 €**
in Butter und Salbei oder mit Kräuterseitlingen

Kalbsbäckchen **29,50 €**
in Barolowein-Soße

Lammkotelett **35,00 €**

Lammrücken **35,00 €**
mit Kräuterkruste

Rinderfilet (200 g) **42,50 €**
mit Pfifferlingen

Osso Buco Milanese **29,50 €**
mit Risotto in Safransoße

Ochsenschwanz an Barolowein-Soße **29,50 €**
mit Tagliatelle

Chateaubriand **48,50 €**
mit Sauce Béarnaise

Filet vom Seeteufel **29,50 €**
gebraten mit Kräutern

Doradenfilet **28,50 €**
gebraten in Zitronensoße

Seezunge **38,00 €**

Steinbutt **29,50 €**
gebraten mit frischen Kräutern

Halber Hummer **39,00 €**
mit Spinat

Tagliata vom Thunfisch **32,50 €**
garniert mit roten Zwiebeln, Kapern, Oliven und Kirschtomaten

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Mozzarella Caprese **16,50 €**
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

Vitello Tonnato Classico **18,50 €**
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Gamberi-Cocktail Classico **16,50 €**
Krabben-Cocktail

Insalata di Gamberi con Avocado **18,50 €**
Gamberi-Salat mit Avocado an Orangen-Vinaigrette

Insalata Frutti di Mare **18,00 €**
Salat von frischen Meeresfrüchten

Carpaccio di Manzo con Rucola **18,00 €**
Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano-Käse

Carpaccio di Salmone **18,00 €**
Dünn geschnittener Lachs, mariniert mit rotem Pfeffer

Carpaccio di Tonno **18,00 €**
Dünn geschnittener Thunfisch mariniert mit rotem Pfeffer

Gamberi con Rucola **19,50 €**
Gamberi auf Rucolasalat

Calamaretti con Rucola **19,50 €**
Baby-Calamari auf Rucolasalat

Capesante con Rucola **22,00 €**
Kammmuschelfleisch auf Rucolasalat

Capesante con Tartufo nero **29,50 €**
Kammmuschelfleisch mit schwarzem Trüffel

Melanzane Rossanese **16,50 €**
Auberginen mit Büffel-Mozzarella überbacken mit Tomatensoße

Padella di Gamberi **48,00 €**
1000 Gr. Garnelen mit frischen Kräutern aus dem Wok

Gegrillte Calamaretti auf Feldsalat **21,50 €**

Gegrillter Octopus auf Salat **20,50 €**

Antipasto Fiorentino **24,50 € p. P.**
Überraschungsantipasti ab 4 Personen

INSALATE – SALATE

Insalata Calabrese **15,50 €**
Gemischter Salat mit Schafskäse, schwarzen Oliven, Gurken, Tomaten, milden Peperoni

Insalata Verde **8,00 €**
Grüner Salat

Insalata di Pomodori con Cipolla rossa e Basilico **11,50 €**
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum

Insalata Mista **9,50 €**
Gemischter Salat (Gurken, rote Zwiebeln, Karotten, Tomaten)

Insalata Italia **16,50 €**
Thunfisch, Käse, Formvorderschinken, gekochtes Ei, Mais, Artischocken

Rucola con Grana Padano **13,50 €**
Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano-Käse

Insalata California **18,50 €**
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen an Cocktailsoße

Insalata Piemontese **18,50 €**
Gemischter Salat mit lauwarmem Schafskäse & Walnüssen

ZUPPE – SUPPEN

Minestrone **12,50 €**
Italienische Gemüsesuppe

Crema di Pomodoro **10,50 €**
Tomatencremesuppe

Stracciatella alla Romana **10,50 €**
Bouillon mit geschlagenem Ei und Grana Padano-Käse

Tortellini in Brodo **10,50 €**
Tortellini in Brühe

Zuppa Pavese **10,50 €**
Geröstetes Brot und pochiertes Ei in Fleischbrühe

Zuppa di Cipolle **12,50 €**
Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Emmentaler überbacken

PASTA – NUDELN

Sie können jede Pastavariation auch als kleine Portion bestellen. (2 € Abzug)

Lasagne Bolognese **16,50 €**
Nudelblätter mit Béchamel-Bolognese-Soße

Rigatoni Quattro Formaggi **16,50 €**
Vier verschiedene Käsesorten

Penne all’Arrabbiata **16,50 €**
Penne mit Oliven, Basilikum und Cocktailtomaten (scharf)

Tortellini Mario **16,50 €**
Tortellini mit Sahnesoße und Formvorderschinken

Tagliatelle al Salmone **21,50 €**
Tagliatelle mit frischem Lachs in Sahnesoße

Tagliatelle al Filetto **21,50 €**
Tagliatelle mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und Sahne

Tagliolini con Tartufo nero **23,50 €***
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel (Vorspeisen-Portion)

Tagliolini con Tartufo nero **29,50 €**
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel

Tagliolini Piemontese **32,50 €**
mit lauwarmem Schafs-Kuh-Käse und Trüffel

Spaghettini Grana Padano **16,50 €**
Spaghettini mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum und gehobeltem Grana Padano-Käse

Spaghetti Bolognese **16,50 €**
Spaghetti mit Hackfleischsoße

Spaghetti Carbonara all’italiana **18,50 €**
Spaghetti mit Bäckchenspeck, Eiern ohne Sahne

Spaghettini Frutti di Mare **24,50 €**
Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten (Calamaretti, Gamberi, Venusmuscheln)

Spaghettini ai Gamberi **21,50 €**
Spaghettini mit Gamberi, Knoblauch, Cocktailtomaten, Basilikum

Spaghetti Vongole Veraci **21,50 €**
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln

Spaghettini Aglio, Olio e Peperoncino **16,50 €**
Spaghettini mit Knoblauch, Öl und Peperoni (scharf)

Spaghettini con Aragosta **42,00 €**
Spaghettini mit einem halben Hummer, Cocktailtomaten und Basilikum

Gnocchi Sorrentina **16,50 €**
Hausgemachte Gnocchi an Tomatensoße mit Mozzarella

PIZZA

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und Käse serviert, sofern nicht anders beschrieben.

Margherita **10,00 €**
Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

Sardelle **10,50 €**
Sardellen

Cipolle **10,50 €**
Zwiebeln

Aglio **10,50 €**
Knoblauch

Prosciutto cotto **12,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella und gekochter Schinken

Salame **12,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella und Salami

Funghi **12,00 €**
Tomatensoße, Mozzarella und Champignons

Taormina **12,00 €**
Salami, Formvorderschinken

Siracusa **12,00 €**
Salami, Champignons

Rossano **15,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken und Champignons

Mafia **13,50 €**
Thunfisch, Zwiebeln, Oliven

Hawaii **12,00 €**
Formvorderschinken, Ananas

Janine **13,00 €**
Spinat, Gorgonzola-Käse

Regina **13,50 €**
Formvorderschinken, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Spiegelei, Artischocken

Calabrese **16,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, italienische scharfe Salami und karamellisierte Zwiebeln

Fiorentino **15,00 €**
Formvorderschinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Sardellen, Oliven, Mais

M.M **13,00 €**
Formvorderschinken, Salami, Champignons

Vegetaria **14,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella und frisches Gemüse der Saison

Quattro Formaggi **13,50 €**
Mozzarella-, Edamer-, Emmentaler- und Gorgonzolakäse

Quattro Stagione **13,50 €**
Formvorderschinken, Paprika, Champignons, Artischocken

PIZZA – FORTSETZUNG

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und Käse serviert, sofern nicht anders beschrieben.

Peperoni-Wurst **13,00 €**
Tomatensoße, Mozzarella und Peperoniwurst

Potenza **15,00 €**
Mozzarella, frisches Basilikum, Cocktail-Tomaten

Rucola **16,00 €**
Rucola mit frischen Tomaten und Mozzarella, angemacht mit Balsamico & Olivenöl auf lauwarmem Pizzateig

Crudo **18,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, roher Schinken, Rucola und Grana-Padano-Käse

Gamberi **18,00 €**
Gamberi, Mozzarella, Basilikum

Carpaccio **18,00 €**
Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Mozzarella, frisches Basilikum, Rucola, gehobelter Grana Padano-Käse

Salmone **18,00 €**
Frischer Lachs, Mozzarella, Spinat

Milan **15,00 €**
Mozzarella, Zucchini, gegrillte Auberginen

Phinnis **15,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, Peperoniwurst, Gorgonzola und Peperoncino (scharf)

Tonno **14,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

Frutti di Mare **20,50 €**
Tomatensoße, Mozzarella und frische Meeresfrüchte

Giada **18,50 €**
Mozzarella, Mortadella, Burrata und Pistazien

Tartufo **29,50 €**
Mozzarella und frischer schwarzer Trüffel

Pizzabrot „Rossa“ **8,00 €**
Tomatensoße und Knoblauch

Pizzabrot „Bianca“ **8,00 €**
Olivenöl und frische Kräuter

Extras **2,00 €**
Käse, Salami, Formvorderschinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges

Extras **2,50 €**
Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola

CARNE DI VITELLO – KALBFLEISCH

Scaloppina al Pepe Verde **29,50 €**
Kalbsschnitzel mit grünem Pfeffer in Rahmsoße

Scaloppina al Limone **29,50 €**
Kalbsschnitzel mit Zitronensoße

Saltimbocca alla Romana **29,50 €**
Kalbsschnitzel mit rohem-Formvorderschinken und Salbei in Weißweinsoße

Scaloppina Milanese **29,50 €**
Kalbsschnitzel nach Wiener Art

Vitello all'Uccelletto **29,50 €**
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsoße

Paillard alla Griglia **28,50 €**
Dünn plattiertes Kalbfleisch

FEGATO & ROGNONE – KALBSLEBER & KALBSNIERE

Rognone al Barolo **28,50 €**
Kalbsnieren in Baroloweinsoße mit frischen Champignons

Rognone al Senape **28,50 €**
Kalbsnieren in Senfsoße

Fegato alla Griglia con Cipolle **28,50 €**
Gegrillte Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln

Fegato alla Veneziana **28,50 €**
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsoße

Fegato Burro e Salvia **28,50 €**
Kalbsleber an Butter und Salbei

BISTECCA DI MANZO – RUMPSTEAK

Bistecca alla Griglia **29,50 €**
Rumpsteak vom Grill

Bistecca Cipolle **29,50 €**
Rumpsteak mit Zwiebeln

Bistecca ai Funghi **29,50 €**
Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Champignons in Rahmsoße

Bistecca al Pepe Verde **29,50 €**
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsoße

Tagliata **31,50 €**
Streifen vom gegrillten Entrecote auf Rucola mit gehobeltem Grana Padano-Käse

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Bratkartoffeln serviert.

FILETTI – RINDERFILET

Filetto alla Griglia **200 g: 39,50 € | 300 g: 49,50 €**
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

Filetto Pepe Verde **200 g: 39,50 € | 300 g: 49,50 €**
Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsoße

Filetto con Cipolle **200 g: 39,50 € | 300 g: 49,50 €**
Rinderfilet mit Zwiebel

Filetto al Barolo **200 g: 39,50 € | 300 g: 49,50 €**
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinsoße

Stroganoff **31,50 €**
Ragout aus Filetspitzen vom Rind, Zwiebeln, Sahne, Champignons und Sauergurken

PESCE – FISCH

Gamberi alla Griglia **29,50 €**
Gamberi vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch

Salmone alle Erbe **29,50 €**
Lachsfilet mit frischen Kräutern in Weißweinsoße

Orata al Forno **29,50 €**
Dorade gebacken mit frischen Kräutern

Orata al Sale **30,50 €**
Dorade gebacken in Salzkruste

Orata Royal per 2 Persone **29,50 € p. P.**
Dorade Royal gebacken mit Kräutern für 2 Personen

Branzino al Forno **35,00 €**
Seewolf gebacken mit frischen Kräutern

Branzino al Sale **36,00 €**
Seewolf gebacken in Salzkruste

Branzino per 2 Persone **35,00 € p. P.**
Wilder Seewolf gebacken mit Kräutern für zwei Personen

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Bratkartoffeln serviert.

APERITIVI – APERITIFS

Champagne **15,50 €**
Canard-Duchêne Brut · 0,1 l

Champagne **16,50 €**
Canard-Duchêne Rosé · 0,1 l

Prosecco **8,50 €**
di Valdobbiadene · 0,1 l

Prosecco **9,00 €**
di Valdobbiadene Rosé · 0,1 l

Kir Royal **11,50 €**
0,1 l

Prosecco **11,50 €**
Aperol · 0,1 l

Aperol Spritz **11,50 €**
auf Eis mit Prosecco di Valdobbiadene · 0,2 l

Hugo **11,50 €**
auf Eis · 0,2 l

Bitterino Sanbittèr **8,00 €**
Pur / Soda / Orangensaft · 0,2 l

Martini **9,50 €**
Bianco / Rosso / Dry · 0,1 l

Sherry **8,00 €**
Medium / Dry · 4 cl

Cynar **8,00 €**
Soda · 4 cl

Campari **11,50 €**
Soda / Orange · 4 cl

Gin Tonic **14,50 €**
Hendrick’s Gin & Fentiman’s Tonic Water · 4 cl

Whiskey Cola **12,50 €**
Jack Daniel’s Whiskey · 4 cl

Wodka Lemon **12,50 €**
Absolut Wodka · 4 cl

Wodka Red Bull **12,50 €**
Absolut Wodka · 4 cl

Punt e Mes **8,50 €**
4 cl

Pernod **8,50 €**
mit Soda · 4 cl

Portwein **8,50 €**
4 cl

BIRRE – BIERE

Krombacher Pilsener **4,50 €**
vom Fass · 0,3 l

Krombacher Pilsener **6,50 €**
vom Fass · 0,5 l

Krombacher alkoholfrei **4,50 €**
Flasche · 0,33 l

Krombacher Kristall **6,50 €**
Flasche · 0,5 l

Krombacher Hefe **6,50 €**
Flasche · 0,5 l

Krombacher Hefe alkoholfrei **6,50 €**
Flasche · 0,5 l

Radler **4,50 €**
0,3 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino **4,00 €**
mit Gas · 0,25 l

San Pellegrino **8,00 €**
mit Gas · 0,75 l

Aqua Panna **4,00 €**
ohne Gas · 0,25 l

Aqua Panna **8,00 €**
ohne Gas · 0,75 l

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi **4,00 €**
0,2 l

Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Apfelsaft-Schorle **4,00 €**
0,2 l

Orangina **4,50 €**
0,2 l

Red Bull **5,00 €**
Dose · 0,25 l