

ANTIPASTI · VORSPEISEN · APPETIZERS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ^{b, d, i} Auberginen mit Tomaten und Parmesan überbacken Eggplants with tomatoes and baked with Parmesan	13.5 / 18.5
MOZZARELLA DI BUFALA ^d Bio-cremige Mozzarella aus Apulien, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum Organic creamy mozzarella from Puglia, cherry tomatoes, olive oil, basil	15.5
VITELLO TONNATO CLASSICO ^{b, d, g} Rosa gebratener Kalbsrücken, Kapern, Thunfischsauce Pink roasted saddle of veal, capers, tuna sauce	17.5
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA ^{d, g} Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen Carpaccio with rocket, parmesan and pine nuts	18.5
CAPE SANTE ALLO ZAFFERANO ^g Jacobsmuscheln allo Zafferano, Babyspinat Scallops allo Zafferano, babyspinach	18.5
INSALATA DI MARE ^{b, c, e, g, n} Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitrone Seafood salad, olive oil, lemon	18.5
CARPACCIO DI PESCE ^b Carpaccio von Edelfischen Carpaccio from noble fish	17.5
COMPOSIZIONE ANTIPASTI ROSSINI ^{b, c, d, e, g, n} Komposition klassischer italienischer Vorspeisen Composition of classic Italian appetizers	19.5
GAMBERONI IN CRUSTO DI BURRO E SALVIA Riesengarnelen in Butter-Salbei Kruste King prawns in butter-sage crust	18.5

ZUPPE · SUPPEN · SOUPS

VELUTATA DI POMODORO E BASILICO ^d	8
Tomatencremesuppe mit Burrata und Basilikum Cream of tomato soup with burrata and basil	
ZUPPA DI VERDURE ^e	8
Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl Italian vegetable soup with olive oil	
ZUPPA DI PESCE ^{b, c, g, n}	16
Suppe mit Meeresfrüchten Seafood soup	

INSALATE · SALATE · SALADS

INSALATA MISTA	7.5
Kleiner gemischter Salat Mixed Salad	
INSALATA DI POMODORO ^d	11.5
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und Parmesan Tomato salad with red onions, basil and parmesan	
INSALATA DI FARAONA	18.5
Salat mit Perlhuhnbrust an Balsamico-Dressing Salad with guinea fowl breast with balsamic dressing	
INSALATA CON RUCOLA E PARMIGIANO, CIELEGINE E ACETO BALSAMICO ^d	15.5
Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan, Kischtomaten, Balsamico Rocket salad with shaved parmesan, cherry tomatoes, balsamic	
INSALATA CON SALMONE E GAMBERI ^{b, d, n}	19.5
Salat mit frischem Lachs und Garnelen Salad with fresh salmon and prawns	
INSALATA ROSSINI ^{d, g, l}	19.5
Salat mit Rinderfiletstreifen, Mozzarella und Artischocken Salad with beef fillet strips, mozzarella and artichokes	

PIZZE

NAPOLITANA ^{g, o} Kapern, Sardellen, schwarze Oliven Capers, anchovies, black olives	12.5
DIAVOLA ^{i, f, d} Tomaten, Mozzarella, geräucherter Scarmoza-Käse, Paprika-Salami Tomatoes, mozzarella, smoked scarmoza cheese, bell pepper salami	13.5
PICCANTE ^{i, f} Tomaten, Mozzarella, Puten-Salami, Paprika, Chili Tomatoes, mozzarella, turkey salami, peppers, chili	13.5
CAPRICIOSA ^{g, o} Tomatensauce, Mozzarella, Fenchel-Salami, schwarze Oliven, Artischocken Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, black olives, artichokes	14.5
ROSSINI ^{d, g, i} Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan, San Daniele Schinken Tomatoes, mozzarella, arugula, parmesan, San Daniele ham	14.5
GAMBERETTI ^{i, e} Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten Tomatoes, mozzarella, shrimps, zucchini, cherry tomatoes	15.5
SALMONE E SPINACI ^{i, e} Tomaten, Mozzarella, Lachs, Spinat Tomatoes, mozzarella, salmon, spinach	15.5
TONNO ^{i, e, f, g} Thunfisch, Mozzarella, rote Zwiebeln, schwarze Oliven Tuna, mozzarella, red onions, black olives	13.5
ITALIA ^{i, f, d} Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten Tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, buffalo mozzarella, cherry tomatoes	15.5
FRUTTI DI MARE ⁿ Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte Tomatoes, mozzarella, seafood	15.5
BUFALO ^d Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	14.5

PRIMI PIATTI · PASTA | RISOTTO · PASTA | RICE DISHES

SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO ^{b, i} mit Knoblauch, Olivenöl, Chili with garlic, olive oil, chili	13.5
SPAGHETTI ALLA NORMA ^{b, d, i} mit Tomaten, Auberginen, Mozzarella, Ricotta with tomatoes, eggplant, mozzarella, ricotta	15.5
RAVIOLI RICOTTA AL BURRO E SALVIA ^{a, d, i} Ricotta, Salzeibutter, Parmesan ricotta cheese, sage butter, parmesan	16.5
LINGUINE AGLIO OLIO E SCAMPI ^{b, c, g, i} mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Cherry-Tomaten with scampi, garlic, olive oil, chili, cherry tomatoes	19.5
TAGLIATELLE CON SALMONE ^{b, d, g, i} mit Lachs in Hummersauce with salmon in lobster sauce	19.5
TAGLIATELLE AL TARTUFO ^{b, d, i} mit schwarzem Trüffel with black truffle	19.5
RISOTTO PRIMAVERA CON VERDURE ^d mit frischen Gemüsen der Saison with fresh vegetables of the season	15.5
LINGUINE ALLO SCOGLIO ^{b, c, g, n} mit Meeresfrüchten with seafood	19.5
RISOTTO AL ZAFFERANO CON CAPE SANTE ^c Safranrisotto mit gebratener Jacobsmuschel auf Rucola Saffron risotto with roasted scallop on arugula	19.5
GNOCCHI AURORA ^{b, d, g, i} mit Rinderfiletstreifen in Aurora-Sauce (Tomaten-Sahne-Sauce) with beef fillet strips in Aurora sauce (tomato cream sauce)	19.5

SECONDI PIATTI DI CARNE · FLEISCHGERICHTE · MEAT

PICCATA MILANESE ^{b, d, g, i}	29.5
Kalbsmedaillon „Mailänder Art“ in Parmesankruste, Spaghetti, Tomatensauce Veal medallion „Milanese style“ in parmesan crust, spaghetti, tomato sauce	
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA ^g	29.5
Kalbsmedaillon mit San Daniele Schinken, Salbei, Kräuterkartoffeln Veal medallion with San Daniele ham, sage, herb potatoes	
VITELLO AL GORGONZOLA ^{d, g, i}	29.5
Kalbsmedaillon in Gorgonzola-Sauce mit Tagliatelle Veal medallion in gorgonzola sauce with tagliatelle	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENIZIANA ^{d, g}	28.5
Kalbsleber „venizianischer Art“ mit Zwiebeln, Weinsauce, Kartoffe-Sellerie Püree Veal liver „Venician style“ with onions, wine sauce, potato-celery puree	
DUETTO DI AGNELLO ^g	37.5
Lammrückenfilet, Lamm Karré, Rosmarinkartoffeln Lamb saddle fillet, lamb carré, rosemary potatoes	
TAGLIATA DI MONZO ^d	36.5
Rinderfiletscheiben vom Grill mit frischem Rosmarin auf Rucola und Grana Padano Grilled beef fillet slices with fresh rosemary on rocket and Grana Padano cheese	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ^{b, d, g, i}	41.5
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce und Tagliatelle Fillet of beef in green pepper sauce and tagliatelle	
FILETTO DI MANZO AL BAROLO ^{d, e, g}	41.5
Rinderfilet mit Barolo-Sauce und Kartoffel-Sellerie Püree Fillet of beef with Barolo sauce and potato-celery puree	
FARAONA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO	27.5
Perlhuhn mit Safranrisotto Guinea fowl with saffron risotto	

SECONDI PIATTI DI PESCE · FISCHGERICHTE · FISH

ORATA AI LIMONI VERDI CON SPINACI ^{b, g} Dorade Royal auf Limettensauce, Kartoffeln und Spinat Dorade Royal on lime sauce, potatoes and spinach	29.5
FILETTO DI BRANZINO ^{b, g} Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Sea bass fillet with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes	29.5
SALMONE ALLO ZAFFERANO ^g Lachsfilet mit Safransauce, Spinat und Risotto Salmon fillet with saffron sauce, spinach and risotto	28.5
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{c, g} Garnelen vom Grill mit Safran-Risotto Grilled prawns with saffron risotto	30.5
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO ^{b, f, g} Thunfischsteak in Sesamkruste und Gemüse Tuna steak in sesame crust and vegetables	37.5
PESCE MISTO ^{b, c, g} Gemischte Edelfischfilets vom Grill Mixed filets of premiumfish from the grill	39.5

DOLCI · NACHSPEISEN · DESSERT

SORBETTO AL LIMONE Zitronensorbet mit Prosecco oder Vodka Lemon sorbet with prosecco or vodka	7.5
PANNA COTTA^d Hausgemachtes Panna Cotta Homemade Panna Cotta	7.5
TIRAMISÙ CLASSICO^{b, d}	7.5
TARTUFO NERO^{d, i} Daily special: mit Amaretto oder Espresso	8.5
CRÈME BRÛLÉE^{b, d}	8.5
DOLCE VITA^{b, d, i} Dessertvariation nach Art des Hauses House style dessert platter	16.5