

ANTIPASTI · VORSPEISEN · APPETIZERS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ^{b, d, i}	11.5
Auberginen mit Tomaten und Parmesan überbacken Eggplants with tomatoes and baked with Parmesan	
MOZZARELLA DI BUFALA ^d	12.5
Bio-cremige Mozzarella aus Apulien, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum Organic creamy mozzarella from Puglia, cherry tomatoes, olive oil, basil	
VITELLO TONNATO CLASSICO ^{b, d, g}	13.5
Rosa gebratener Kalbsrücken, Kapern, Thunfischsauce Pink roasted saddle of veal, capers, tuna sauce	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA ^{d, g}	14.5
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen Carpaccio with rocket, parmesan and pine nuts	
CAPE SANTE ^g	15.5
Jacobsmuscheln auf Orangen-Carpaccio Scallops on orange carpaccio	
INSALATA DI MARE ^{b, c, e, g, n}	15.5
Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitrone Seafood salad, olive oil, lemon	
CARPACCIO DI PESCE ^b	14.5
Carpaccio von Edelfischen Carpaccio from noble fish	
COMPOSIZIONE ANTIPASTI ROSSINI ^{b, c, d, e, g, n}	16.5
Komposition klassischer italienischer Vorspeisen Composition of classic Italian appetizers	
TARTAR DI MANZO ^b	18.5
Rinderfilet-Tartar / mit Trüffel 5 € Aufschlag Beef tartare / with truffle 5 € extra	

ZUPPE · SUPPEN · SOUPS

VELUTATA DI POMODORO E BASILICO ^d	7
Tomatencremesuppe mit Burrata und Basilikum Cream of tomato soup with burrata and basil	
ZUPPA DI VERDURE ^e	7
Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl Italien vegetable soup with olive oil	
ZUPPA DI PESCE ^{b, c, g, n}	14.5
Suppe mit Meeresfrüchten Seafood soup	

INSALATE · SALATE · SALADS

INSALATA MISTA	6.5
Kleiner gemischter Salat Mixed Salad	
INSALATA DI POMODORO ^d	9.5
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und Parmesan Tomato salad with red onions, basil and parmesan	
INSALATA POLLO	13.5
Salat mit Hähnchenbrustfilet an Balsamico-Dressing Salad with chicken breast fillet with balsamic dressing	
INSALATA CON RUCOLA E PARMIGIANO, CIELEGINE E ACETO BALSAMICO ^d	12.5
Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan, Kischtomaten, Balsamico Rocket salad with shaved parmesan, cherry tomatoes, balsamic	
INSALATA CON SALMONE E GAMBERI ^{b, d, n}	15.5
Salat mit frischem Lachs und Garnelen Salad with fresh salmon and prawns	
INSALATA ROSSINI ^{d, g, l}	15.5
Salat mit Rinderfiletstreifen, Mozzarella und Artischocken Salad with beef fillet strips, mozzarella and artichokes	

PIZZE

NAPOLITANA ^{g, o}	11.5
Kapern, Sardellen, schwarze Oliven Capers, anchovies, black olives	
DIAVOLA ^{i, f, d}	12.5
Tomaten, Mozzarella, geräucherter Scarmoza-Käse, Paprika-Salami Tomatoes, mozzarella, smoked scarmoza cheese, bell pepper salami	
PICCANTE ^{i, f}	12.5
Tomaten, Mozzarella, Puten-Salami, Paprika, Chili Tomatoes, mozzarella, turkey salami, peppers, chili	
CAPRICIOSA ^{g, o}	12.5
Tomatensauce, Mozzarella, Fenchel-Salami, schwarze Oliven, Artischocken Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, black olives, artichokes	
ROSSINI ^{d, g, i}	13.5
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan, San Daniele Schinken Tomatoes, mozzarella, arugula, parmesan, San Daniele ham	
GAMBERETTI ^{i, e}	13.5
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten Tomatoes, mozzarella, shrimps, zucchini, cherry tomatoes	
SALMONE E SPINACI ^{i, e}	14.5
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Spinat Tomatoes, mozzarella, salmon, spinach	
TONNO ^{i, ef, g}	13.5
Thunfisch, Mozzarella, rote Zwiebeln, schwarze Oliven Tuna, mozzarella, red onions, black olives	
ITALIA ^{i, f, d}	14.5
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten Tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, buffalo mozzarella, cherry tomatoes	
FRUTTI DI MARE ⁿ	14.5
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte Tomatoes, mozzarella, seafood	
BUFALO ^d	13.5
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	

PRIMI PIATTI · PASTA | RISOTTO · PASTA | RICE DISHES

SPAGHETTI ALLA NORMA ^{b, d, i} mit Tomaten, Auberginen, Mozzarella, Ricotta with tomatoes, eggplant, mozzarella, ricotta	13.5
SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO ^{b, i} mit Knoblauch, Olivenöl, Chili with garlic, olive oil, chili	11.5
RAVIOLI RICOTTA AL BURRO E SALVIA ^{a, d, i} Ricotta, Salbeibutter, Parmesan ricotta cheese, sage butter, parmesan	14.5
CANNELONI RICOTTA-SPINACI ^{a, d, i} Ricotta und Spinat ricotta cheese and spinach	13.5
LINGUINE AGLIO OLIO E SCAMPI ^{b, c, g, i} mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Cherry-Tomaten with scampi, garlic, olive oil, chili, cherry tomatoes	16.5
TAGLIATELLE CON SALMONE ^{b, d, g, i} mit Lachs in Hummersauce with salmon in lobster sauce	16.5
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	12.5
RISOTTO DI MARE ^{b, c, g, n} mit Meeresfrüchten with seafood	16.5
RISOTTO AL ZAFFERANO CON CAPE SANTE ^c Safranrisotto mit gebratener Jacobsmuschel auf Rucola Saffron risotto with roasted scallop on arugula	18.5
GNOCCHI AURORA ^{b, d, g, i} mit Rinderfiletstreifen in Aurora-Sauce (Tomaten-Sahne-Sauce) with beef fillet strips in Aurora sauce (tomato cream sauce)	17.5

SECONDI PIATTI DI CARNE · FLEISCHGERICHTE · MEAT

PICCATA MILANESE ^{b, d, g, i}	25.5
Kalbsmedaillon "Mailänder Art" in Parmesankruste, Spaghetti, Tomatensauce Veal medallion "Milanese style" in parmesan crust, spaghetti, tomato sauce	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENIZIANA ^{d, g}	26.5
Kalbsleber "venizianischer Art" mit Zwiebeln, Weinsauce, Kartoffel-Sellerie Püree Veal liver "Venician style" with onions, wine sauce, potato-celery puree	
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA ^g	25.5
Kalbsmedaillon mit San Daniele Schinken, Salbei, Kräuterkartoffeln Veal medallion with San Daniele ham, sage, herb potatoes	
VITELLO AL GORGONZOLA ^{d, g, i}	26.5
Kalbsmedaillon in Gorgonzola-Sauce mit Tagliatelle Veal medallion in gorgonzola sauce with tagliatelle	
PAILLARD DI MANZO SU RUCOLA ^d	28.5
Rinderfiletscheiben vom Grill mit frischem Rosmarin auf Rucola und Grana Padano Grilled beef fillet slices with fresh rosemary on rocket and Grana Padano cheese	
SELLA DI AGNELLO AL BAROLO ^g	30
Lammrückenfilet an Barolo-Jus und Rosmarinkartoffeln Fillet of lamb saddle with barolo jus and rosemary potatoes	
CARRE D'AGNELLO ^{g, i}	32
Lammcarree in Rosmarin-Kräuterkruste, Kartoffeln und Gemüse Lamb carree in rosemary-herb crust, potatoes and vegetables	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ^{b, d, g, i}	36.5
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce und Tagliatelle Fillet of beef in green pepper sauce and tagliatelle	
FILETTO DI MANZO AL BAROLO ^{d, e, g}	36.5
Rinderfilet mit Barolo-Sauce und Kartoffel-Sellerie Püree Fillet of beef with Barolo sauce and potato-celery puree	

SECONDI PIATTI DI PESCE · FISCHGERICHTE · FISH

ORATA AI LIMONI VERDI CON SPINACI ^{b, g}	25.5
Dorade Royal auf Limettensauce, Kartoffeln und Spinat Dorade Royal on lime sauce, potatoes and spinach	
BRANZINO ALLA GRIGLIA ^{b, g}	26.5
Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Sea bass fillet with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes	
SALMONE ALLO ZAFFERANO ^g	26.5
Lachsfilet mit Safransauce, Spinat und Risotto Salmon fillet with saffron sauce, spinach and risotto	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{c, g}	29.5
Garnelen vom Grill mit Safran-Risotto Grilled prawns with saffron risotto	
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO ^{b, f, g}	33.5
Thunfischsteak in Sesamkruste und Gemüse Tuna steak in sesame crust and vegetables	
TRIS DI PESCE CON VERDURE ^{b, c, g}	36.5
Variation von Edelfischen mit Gemüse Variation of noble fish with vegetables	

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
PARFAIT DES TAGES ^{b,d} Daily special	7.5
TIRAMISÙ CLASSICO ^{d,i}	7.5
CRÈME BRÛLÉE ^{b,d}	8.5
DOLCE VITA ^{b,d,i} Dessertvariation nach Art des Hauses House style dessert platter	14.5

Allergene und Zusatzstoffe

- b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Sellerei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Schwefeldioxid und Sulphite
- g Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o geschwärzt
- p mit Farbstoff
- q mit Geschmacksverstärker
- r mit Phosphat
- s mit Antioxidationsmittel
- t geschwefelt