

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

Tomatencremesuppe mit Burrata und Basilikum
Cream of tomato soup with burrata and basil

8

ZUPPA DI VERDURE ^e

Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl
Italien vegetable soup with olive oil

8

ZUPPA DI PESCE ^{b, c, g, n}

Suppe mit Meeresfrüchten
Seafood soup

16

INSALATE · SALATE · SALADS

INSALATA MISTA

Kleiner gemischter Salat
Mixed Salad

7.5

INSALATA DI POMODORO ^d

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und Parmesan
Tomato salad with red onions, basil and parmesan

11.5

INSALATA DI FARAONA

Salat mit Perlhuhnbrust an Balsamico-Dressing
Salad with guinea fowl breast with balsamic dressing

18.5

INSALATA CON RUCOLA E PARMIGIANO, CIELEGINE E ACETO BALSAMICO ^d

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan, Kischtomaten, Balsamico
Rocket salad with shaved parmesan, cherry tomatoes, balsamic

15.5

INSALATA CON SALMONE E GAMBERI ^{b, d, n}

Salat mit frischem Lachs und Garnelen
Salad with fresh salmon and prawns

19.5

INSALATA ROSSINI ^{d, g, l}

Salat mit Rinderfiletstreifen, Mozzarella und Artischocken
Salad with beef fillet strips, mozzarella and artichokes

19.5

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, Bresola, 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, Salbeibutter, 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}

Kalbsmedaillon „Mailänder Art“ in Parmesankruste, Spaghetti, Tomatensauce
Veal medallion „Milanese style“ in parmesan crust, spaghetti, tomato sauce

29.5

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA ^g

Kalbsmedaillon mit San Daniele Schinken, Salbei, Kräuterkartoffeln
Veal medallion with San Daniele ham, sage, herb potatoes

29.5

VITELLO AL GORGONZOLA ^{d, g, i}

Kalbsmedaillon in Gorgonzola-Sauce mit Tagliatelle
Veal medallion in gorgonzola sauce with tagliatelle

29.5

FEGATO DI VITELLO ALLA VENIZIANA ^{d, g}

Kalbsleber „venizianischer Art“ mit Zwiebeln, Weinsauce, Kartoffe-Sellerie Püree
Veal liver „Venician style“ with onions, wine sauce, potato-celery puree

28.5

DUETTO DI AGNELLO ^g

Lammrückenfilet, Lamm Karré, Rosmarinkartoffeln
Lamb saddle fillet, lamb carré, rosemary potatoes

37.5

TAGLIATA DI MONZO ^d

Rinderfiletscheiben vom Grill mit frischem Rosmarin auf Rucola und Grana Padano
Grilled beef fillet slices with fresh rosemary on rocket and Grana Padano cheese

36.5

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ^{b, d, g, i}

Rinderfilet in grüner Pfeffersauce und Tagliatelle
Fillet of beef in green pepper sauce and tagliatelle

41.5

FILETTO DI MANZO AL BAROLO ^{d, e, g}

Rinderfilet mit Barolo-Sauce und Kartoffel-Sellerie Püree
Fillet of beef with Barolo sauce and potato-celery puree

41.5

FARAONA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Perlhuhn mit Safranrisotto
Guinea fowl with saffron risotto

27.5

SECONDI PIATTI DI PESCE · FISCHGERICHTE · FISH

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

DOLCI · NACHSPEISEN · DESSERT

SORBETTO AL LIMONE

7.5

Zitronensorbet mit Prosecco oder Vodka
Lemon sorbet with prosecco or vodka

PANNA COTTA ^d

7.5

Hausgemachtes Panna Cotta
Homemade Panna Cotta

TIRAMISÙ CLASSICO ^{b, d}

7.5

TARTUFO NERO ^{d, i}

8.5

Daily special: mit Amaretto oder Espresso

CRÈME BRÛLÉE ^{b, d}

8.5

DOLCE VITA ^{b, d, i}

16.5

Dessertvariation nach Art des Hauses
House style dessert platter