

ANTIPASTI · VORSPEISEN · APPETIZERS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ^{b, d, i} Auberginen mit Tomaten und Parmesan überbacken Eggplants with tomatoes and baked with Parmesan	14.5 / 19.5
MOZZARELLA DI BUFALA ^d Bio-cremige Mozzarella aus Apulien, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum Organic creamy mozzarella from Puglia, cherry tomatoes, olive oil, basil	16.5
VITELLO TONNATO CLASSICO ^{b, d, g} Rosa gebratener Kalbsrücken, Kapern, Thunfischsauce Pink roasted saddle of veal, capers, tuna sauce	18.5
CARPACCIO DI FILETTO CON RUCOLA E GRANA ^{d, g} Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen Carpaccio with rocket, parmesan and pine nuts	19.5
CAPE SANTE ALLO ZAFFERANO ^g Jacobsmuscheln allo Zafferano, Babyspinat Scallops allo Zafferano, babyspinach	19.5
INSALATA DI MARE ^{b, c, e, g, n} Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitrone Seafood salad, olive oil, lemon	19.5
COMPOSIZIONE ANTIPASTI ^{b, c, d, e, g, n} Komposition klassischer italienischer Vorspeisen Composition of classic Italian appetizers	21.5

ZUPPE · SUPPEN · SOUPS

VELUTATA DI POMODORO E BASILICO ^d	8.5
Tomatencremesuppe mit Burrata und Basilikum Cream of tomato soup with burrata and basil	
ZUPPA DI VERDURE ^e	8.5
Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl Italien vegetable soup with olive oil	
ZUPPA DI PESCE ^{b, c, g, n}	19.5
Suppe mit Meeresfrüchten Seafood soup	

INSALATE · SALATE · SALADS

INSALATA MISTA	7.5
Kleiner gemischter Salat Mixed Salad	
INSALATA DI POMODORO ^d	12.5
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und Parmesan Tomato salad with red onions, basil and parmesan	
INSALATA DI POLLO	19.5
Salat mit Hähnchenbrust an Balsamico-Dressing Salad with chicken 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}	22.5
Salat mit frischem Lachs und Garnelen Salad with fresh salmon and prawns	
INSALATA DELLO CHEF ^{d, g, l}	23.5
Salat mit Rinderfiletstreifen, Mozzarella und Artischocken Salad with beef fillet strips, mozzarella and artichokes	

PIZZE

NAPOLITANA ^{g, °} Kapern, Sardellen, schwarze Oliven Capers, anchovies, black olives	13.5
DIAVOLA ^{i, f, d} Tomaten, Mozzarella, pikante Salami Tomatoes, mozzarella, spicy salami	14.5
MELANZANE Aubergine und gesalzener Ricotta Eggplant and salted ricotta	15.5
CAPRICIOSA ^{g, °} Tomatensauce, Mozzarella, Fenchel-Salami, schwarze Oliven, Artischocken Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, black olives, artichokes	15.5
PARMA ^{d, g, i} Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan, San Daniele Schinken Tomatoes, mozzarella, arugula, parmesan, San Daniele ham	16.5
SALMONE ^{i, e} Tomaten, Mozzarella, Lachs Tomatoes, mozzarella, salmon	16.5
VEGETARIANA Vegetarische Pizza Vegetarian Pizza	15.5
ITALIA ^{i, f, d} Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten Tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, buffalo mozzarella, cherry tomatoes	16.5
BUFALA ^d Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	15.5
TARTUFO Rindercarpaccio, Parmesan und Trüffel Beef carpaccio, Parmesan, and truffles	29.5

PRIMI PIATTI · PASTA | RISOTTO · PASTA | RICE DISHES

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^{b, i} mit Knoblauch, Olivenöl, Chili with garlic, olive oil, chili	15.5
PENNE ALLA NORMA ^{b, d, i} mit Tomaten, Auberginen, Mozzarella, Ricotta with tomatoes, eggplant, mozzarella, ricotta	16.5
RAVIOLI RICOTTA AL BURRO E SALVIA ^{a, d, i} Ricotta, Salbeibutter, Parmesan ricotta cheese, sage butter, parmesan	17.5
LINGUINE AGLIO, OLIO E SCAMPI ^{b, c, g, i} mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Cherry-Tomaten with scampi, garlic, olive oil, chili, cherry tomatoes	20.5
PACCHERI CON SALMONE ^{b, d, g, i} mit Lachs in Hummersauce with salmon in lobster sauce	22.5
FETTUCINE AL TARTUFO ^{b, d, i} mit schwarzem Trüffel with black truffle	24.5
RISOTTO PRIMAVERA ^d mit frischen Gemüsen der Saison with fresh vegetables of the season	17.5
LINGUINE MARE ^{b, c, g, n} mit Meeresfrüchten with seafood	22.5
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CAPE SANTE ^c Safranrisotto mit gebratener Jacobsmuschel auf Rucola Saffron risotto with roasted scallop on arugula	24
GNOCCHI AURORA ^{b, d, g, i} mit Rinderfiletstreifen in Aurora-Sauce (Tomaten-Sahne-Sauce) with beef fillet strips in Aurora sauce (tomato cream sauce)	22.5

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

SECONDI PIATTI DI CARNE · FLEISCHGERICHTE · MEAT

PICCATA MILANESE ^{b, d, g, i}	30.5
Kalbsmedaillon „Mailänder Art“ in Parmesankruste, Spaghetti, Tomatensauce Veal medallion „Milanese style“ in parmesan crust, spaghetti, tomato sauce	
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA ^g	30.5
Kalbsmedaillon mit San Daniele Schinken, Salbei, Kräuterkartoffeln Veal medallion with San Daniele ham, sage, herb potatoes	
VITELLO AL GORGONZOLA / AL LIMONE ^{d, g, i}	30.5
Kalbsmedaillon in Gorgonzola-Sauce mit Tagliatelle / in Zitronensauce mit Tagliatelle Veal medallion in gorgonzola sauce with tagliatelle / in lemon sauce with tagliatelle	
PETTO DI POLLO AL PARMIGIANO	26.5
Hähnchenbrustfilet mit Parmesan, Tagliatelle Chicken breast fillet with Parmesan, tagliatelle	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENIZIANA ^{d, g}	29.5
Kalbsleber „venizianischer Art“ mit Zwiebeln, Weinsauce, Kartoffelpüree Veal liver 'Venetian-style' with onions, wine sauce and mashed potatoes	
CARRE DI AGNELLO ^g	38.5
Lamm Karré, Rosmarinkartoffeln Lamb carré, rosemary potatoes	
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ^d	38.5
Rinderfiletscheiben vom Grill auf Rucola und Parmesan, Rosmarinkartoffeln Grilled slices of beef fillet on a bed of rocket and Parmesan, with rosemary potatoes	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE / AL BAROLO ^{b, d, g, i}	42.5
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse / mit Barolo-Rotweinsauce, Tagliatelle und saisonalem Gemüse Beef fillet in green pepper sauce with tagliatelle and seasonal vegetables / with Barolo red wine sauce, tagliatelle and seasonal vegetables	
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO	48.5
Rinderfilet mit Trüffel, Fettuccine Beef fillet with truffles, fettuccine	

SECONDI PIATTI DI PESCE · FISCHGERICHTE · FISH

ORATA AL LIMONE CON SPINACI ^{b, g}	30.5
Dorade Royal auf Zitronensauce, Kartoffeln und Spinat Royal sea bream with lemon sauce, potatoes and spinach	
FILETTO DI BRANZINO ^{b, g}	30.5
Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Sea bass fillet with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes	
SALMONE AL PEPE ROSA	29.5
Lachsfilet mit rosa Pfeffersauce, Risotto, Spinat Salmon fillet with pink pepper sauce, risotto and spinach	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{c, g}	31.5
Garnelen vom Grill mit Safran-Risotto Grilled prawns with saffron risotto	
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO ^{b, f, g}	38.5
Thunfischsteak in Sesamkruste und Gemüse Tuna steak in sesame crust and vegetables	
TRIS DI PESCE ^{b, c, g}	39.5
Gemischte Edelfischfilets vom Grill Mixed filets of premiumfish from the grill	

DOLCI • NACHSPEISEN • DESSERT

SORBETTO AL LIMONCELLO Limoncello Sorbet Limoncello Sorbet	8.5
PANNA COTTA ^d Hausgemachtes Panna Cotta Homemade Panna Cotta	8.5
TIRAMISÙ CLASSICO ^{b, d}	9
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

Allergene und Zusatzstoffe

b	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Sellerie 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