

Empfehlungskarte

VOR SPEISE

HOKKAIDO - KÜRBIS SUPPE MIT CROUTONS	a)	8
BABY CALAMARI	n) o)	1 6
Gebratener Baby Tintenfisch auf Rucola Salat mit Knoblauch in Balsamico Sauce		
ENTENBRUST - CARPACCIO MIT ORANGENPESTO		1 6
Zarte Scheiben von marinierter Entenbrust, serviert mit einem erfrischenden Orangenpesto und garniert mit frischen Estragonblättern		

HAUPTGANG

PASTA FLAMBATA	a) c) g)	2 8
Flammierte Bandnudeln im Parmesanleib mit frischem Trüffel in Trüffelsauce		
GNOCCHI AL TARTUFO	a) g) h)	2 4
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Trüffelcreme in Trüffelsauce mit Walnüsse und frischem Parmesankäse		
LINGUINE AL PISTACCHIO	a) c) g) h)	1 8
frische Bandnudeln mit getrockneten Tomaten mit Buratta in Pistaziensauce		
TAGLIATELLE AI PORCINI	a) c) n)	1 9
frische Bandnudeln mit Steinpilzen, Speckwürfeln und roten Zwiebeln in Kräuter-Weißweinsauce		
FILETO DI MANZO AI PORCINI		4 3
Rinderfilet, mit gebratenen Steinpilzen karamalisierte Schalotten serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln		

DESSERT

TIRAMISU AL PISTACCHIO	c) g) h) n)	9
Klassisches Tiramisu mit Pistazien- und Mascarponecreme getränkt in Espresso garniert mit gerösteten Pistazien		



ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO

Eine cremige Tomatensuppe, zubereitet aus Tomaten und verfeinert mit Basilikum

ZUPPA DI PESCE AL VINO BIANCO

Eine aromatische Fischsuppe, zubereitet mit frischem Fischfilet, Garnelen und einem Hauch von Weißwein

ANTIPASTI

ANTIPASTI IL CIELO^{g)}

Kombination aus süßer Honigmelone, zartem Parmaschinken, Mozzarella und saisonalem Gemüse

BURRATA^{g)}

Cremiger Burrata-Käse aus Apulien, serviert mit süßen Tomaten, Pesto und frischem Basilikum

BRUSCHETTA^{a)}

Geröstetes Brot, belegt mit einer Mischung aus frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

CARPACCIO DI MANZO^{g)}

Feines Rindfleisch, serviert mit Rucola, Parmesan und einem leichten Dressing aus Zitrone und Olivenöl

VITELLO TONNATO^{c) d)}

Kalbsbrust in einer cremigen Thunfischsauce mit Kapern garniert

TARTARE DI SALMONE^{d)}

Frisches Lachstatar mit Avocado und einem Spritzer Limette

INSALATE

INSALATE IL CIELO^{b) d)}

Rucola, zarter Scampi und Lachs, begleitet von Cherrytomaten und Avocado garniert mit einem Zitronen-Olivenöl-Dressing

INSALATA RUCOLA^{g)}

Frischer Rucola-Salat mit Cherrytomaten - garniert mit gehobeltem Parmesan und einem Balsamico-Dressing

INSALATA CON POLLO^{g)}

Blattsalat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Cherrytomaten, roten Zwiebeln sowie Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan

PIZZE

PIZZA MARGHERITA_{a) g)}9

Tomatensauce und Mozzarella-Käse sowie frischem Basilikum

PIZZA MISTA_{a) g)}12

Schinken, Salami, Funghi und milde Pepperoni auf Tomatensauce mit Mozzarella-Käse

PIZZA SCAMPI_{a) g)}16

Scampi auf Tomatensauce mit Mozzarella-Käse, Knoblauch, Cherrytomate und Petersilie

PIZZA GORGONZOLA_{a) g)}14

Kombination aus Gorgonzola-Käse und Spinat auf Tomatensauce

PIZZA PRIMAVERA_{a) g)}13

frisches Gemüse wie Zucchini, Paprika und Auberginen auf Tomatensauce und Mozzarella-Käse

PIZZA QUATTRO FORMAGGI_{a) g)}15

vier verschiedenen Käsesorten und Tomatensauce

PIZZA POLLO_{a) g)}14

zartes Hähnchenfleisch auf Tomatensauce, Mozzarella-Käse und Zwiebeln

PASTA

TAGLIATELLE SALMONE_{a) b) c) d)}16

FrISChe Bandnudeln kombiniert mit Lachsfilet und Brokkoli in einer cremigen Hummersauce

TAGLIATELLE DI MANZO_{a) c) g)}19

FrISChe Bandnudeln serviert mit zartem Rindfleisch in einer feinen Trüffelsauce

LINGUINE SCAMPI E ZUCCHINI_{a) b) c)}17

Linguine-Nudeln kombiniert mit Scampi, Zucchiniestreifen in einer leichten Knoblauchsauce

LINGUINE LEMON_{a) c)}16

Linguine-Nudeln in einer erfrischenden Zitronensauce mit Hähnchenstreifen, Pinienkerne und frischer Minze

RAVIOLI CON SPINACI E RICOTTA_{a) c) g)}15

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta-Käse in einer leichten Butter-Salbeisauce

PENNE CON POLLO_{a) c) g)}16

Rohrnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Babyspinat, einer cremigen Gorgonzolasauce und geriebenem Parmesan

SPAGHETTI CARBONARA_{a) c) g)}14

Mit knusprigem Speck und Ei in einer cremigen Sahne-Sauce

CARNE

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA_{g)}32

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und saisonalem Gemüse und Babykartoffeln

BISTECCA AL PEPE VERDE_{g)}36

Zartes argentinisches Rumpsteak in cremiger grüner Pfeffersauce, begleitet von Gemüse und Rosmarinkartoffeln

FILETTO DI MANZO AL BAROLO_{g) n)}42

Argentinisches Rinderfilet in aromatischer Barolo-Sauce, serviert mit Trüffel, Gemüse und Kartoffelpüree

MEDAGLIONI DI MAIALE_{g)}25

Schweinemedallions mit saisonalem Gemüse und Funghisauce

FEGATO ALLA VENEZIANA_{n)}24

Gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Äpfel und Zwiebeln, Kartoffelpüree und Balsamico

PESCE

SCAMPI ALLA GRIGLIA_{b) n)}34

Gegrillte Scampi serviert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Weißwein-Zitronen-Sauce und frischen Kräutern

SALMONE IL CIELO_{d)}27

Lachsfilet in einer feinen Yuzu-Sauce begleitet von saisonalem Gemüse

ORATA_{d) g)}26

Gegrillte Dorade in Buttersauce serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln
filetiert am Tisch



TIRAMISU CLASSICO

8.00 €

c) g) n)

CRÈME BRÛLÉE

9.00 €

c) g)

PANNA COTTA CON
FRUTTI DI BOSCO

8.00 €

g)

KAFFEE

3.00 €

ESPRESSO

3.00 €

CAPPUCCINO

3.50 €

DOPPIO ESPRESSO

4.50 €

LATTE MACCHIATO

5.00 €

FLAT WHITE

4.50 €

TEE

3.00 €



RAMAZZOTTI

5.00 €

AVERNA

5.00 €

LIMONCELLO

4.00 €

AMARETTO

5.00 €

SAMBUCA

4.00 €

REMY MARTIN

7.00 €



GRAPPA DELLE MUSE

5.00 €

GRAPPA KAFFEE MUSE

6.00 €

GRAPPA PROSECCO

7.00 €

GRAPPA AMARONE

7.00 €

GRAPPA BAROLO

10.00 €



BITBURGER (0,3L)

4.50 €

BENEDIKTER WEIZEN

5.50 €

BENEDIKTER WEIZEN
DUNKEL

5.50 €

BERLINER WEISSE
ROT/GRÜN

4.00 €

BITBURGER ALK.FR.

4.00 €

WEIZEN ALK.FR.

5.00 €



COCA COLA

3.50 €

COCA COLA ZERO/LIGHT

3.50 €

FANTA

3.50 €

SPRITE

3.50 €

MEZZO MIX

3.50 €

SCHWEPES

TONIC WATER/GINGER ALE/ BITTER LEMON

3.50 €

WASSER

STILL/SPRUDEL

3.00 €

SAFT

APFEL/ORANGE/KIRSCHKE/BANANE/TRAUBE

3.50 €

APERITIVO

APEROL SPRITZ

Eine erfrischende Mischung aus Aperol, Prosecco und Soda, serviert mit Eis und einer Orangenscheibe

8

LIMONCELLO SPRITZ

Ein erfrischender Cocktail aus Limoncello (italienischer Zitronenlikör), Prosecco und Soda Wasser

8

BELLINI

Ein spritziger Cocktail aus Prosecco und püriertem Pfirsich

8

CAMPARI SODA

Eine einfache Mischung aus Campari und Soda, oft für diejenigen, die es weniger süß mögen

8

CAMPARI ORANGE

Campari mit frisch gepresstem Orangensaft, erfrischend und leicht bitter

8

HUGO

Ein spritziger Cocktail aus Prosecco, Holunderblütensirup, frischer Minze und einem Spritzer Soda

8

LILLET ROSE

Eine Mischung aus Lillet, Prosecco und frischen Beeren, garniert mit Minze

9

GIN TONIC

Gin und Tonic Water mit einer Limettenscheibe garniert

10

MARTINI BIANCO

Martini Bianco mit frischer Zitrone und Eis

7

PROSECCO

7

CHAMPAGNER MOET BRUT

17

CHAMPAGNER MOET ROSÉ

19

OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2

PINOT GRIGIO

7

CHARDONNAY

7

RIESLING

7

ROSÉWEIN 0,2

ROSÉ SALENTO

7

ROTWEIN 0,2

NERO D’AVOLA

7

PRIMITIVO

8

MONTEPULCIANO

7

LAMBRUSCO

7