

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Caprese di bufala 11,50 €
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum^(1,3,G)

Vitello tonnato 12,00 €
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner
Thunfischcreme und Kapernäpfel^(1,3,D,C)

Insalata di mare 15,50 €
Frischer Meeresfrüchtesalat^(N,I,B)

Antipasto della Casa (ARIA) 16,00 €
Vitello Tonnato, Meeresfrüchte,
Büffelmozzarella mit Tomaten, gegrilltes
Gemüse, Parmaschinken^(1,3,I,B,G,E,D)

Carpaccio di manzo 13,50 €
Dünn geklopfte Rinderfiletscheiben (roh) mit
Rucola und Parmesan^(G)

**Polpo spadellato al burro aromatizzato,
vinaigrette al timo, rucola frita** 14,50 €
In Butter gebratener Oktopus, Kräuter-
Vinaigrette, frittierte Rucola^(N,G)

INSALATE | SALATE

Insalata Mista 6,00 €
Gemischter Salat^(1,3)

Insalata di pomodori, tonno e cipolla rossa 8,50 €
Tomatensalat mit Thunfisch und roten
Zwiebeln ^(1,3,D,A)

Insalata con gorgonzola, pere e noci, 12,50 €
vinaigrette al miele
Wildkräutersalat mit Gorgonzola, Birnen und
Walnüsse in Honig-Vinaigrette ^(1,3,L,E,G)

ZUPPE | SUPPEN

Zuppa di pomodoro con quenelle di ricotta 7,00 €
e basilico
Tomatensuppe mit Nocken aus Ricotta-
Frischkäse und frischem Basilikum ^(1,G)

PASTA | TEIGWAREN

Spaghetti con pomodorini e basilico 9,50 €
Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum^(A1)

Linguine alla pescatora 16,50 €
Linguine mit Meeresfrüchten ^(A,C,B,L)

**Ravioli d'agnello al burro e rosmarino,
pomodori secchi, pecorino** 14,00 €
Lammravioli in Rosmarinbutter, getrockneten
Tomaten, Pecorino ^(A1,C,I,G)

Fettuccine al ragù di cervo 13,00 €
Selbstgemachte Fettuccine mit Hirschragoût
^(A1,C,L,I)

**Paccheri con punte di filetto di manzo al
pomodoro e grana** 15,50 €
Paccheri mit Rinderfiletstreifen in
Tomatensoße und Grana Padano Käse ^(A,G,I,L)

**Maccheroncini al pesto di pomodori secchi,
ricotta e mandorle** 12,50 €
Selbstgemachte Maccheroncini mit
getrockneten Tomaten-Pesto, Ricottakäse und
Mandelsplitter ^(A1,C,G,E,H)

PESCE | FISCHSPEZIALITÄTEN

Filetto di orata in crosta di patate 22,50 €
Doradefilet in Kartoffelkruste mit Gemüse
der Saison ^(B,G)

Grigliata di pesce misto 32,00 €
Fischvariation vom Grill mit Gemüse der
Saison und Kartoffeln ^(D,B,G)

**Trancia di salmone al sesamo, salsa di
arancia e pepe rosa, riso nero venere** 24,50 €
Lachssteak in Sesamkruste an Orangen-Rosa-
Pfeffer-Vinaigrette, schwarzes Risotto Venere
^(D,G,LK)

Gamberoni alla griglia 29,50 €
Wildgarnelen vom Grill mit Gemüse
der Saison und Kartoffeln ^(B)

CARNE | FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Saltimbocca alla romana con patate e verdure di stagione 23,00 €
Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, Gemüse der Saison und Kartoffeln ^(L,G,A)

Costata di manzo alla griglia con patate al rosmarino e verdure di stagione 27,50 €
Rib-Eye-Steak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

Filetto di manzo alla griglia 32,00 €
Rinderfilet vom Grill (200g) mit Gemüse der Saison und Kartoffeln

Scaloppina di vitello al limone 21,50 €
Kalbsrückenmedaillons in Zitronensauce mit Gemüse der Saison und Kartoffeln ^(A,G)

PIZZE | PIZZA

Pizza Margherita 7,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum
(1,3,A,G)

Pizza Salame 8,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami
(1,3,G,A)

Pizza Prosciutto e Funghi 9,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken
und Champignons (1,3,G,A)

Pizza Tonno e cipolla 9,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und
Zwiebeln (1,3,D,G,A)

Preiszuschlag je Zusatzbelag nach Wahl 1,50 €

Pizza Verdura 9,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem
Gemüse (1,3,G,A)

Pizza al gorgonzola e spinaci 10,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola,
Blattspinat (1,3,G,A)

Pizza ARIA 13,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola und Parmesanspänen (1,3,G,A)

Pizza ai quattro gusti 13,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken,
Salami, Champignons, Artischocken (1,3,G,A)

Focaccia -Pizzabrot ^(A) 4,50 €

Gerne stellen wir Ihre Pizza auch auf Wunsch zusammen

DESSERT

Panna Cotta ai frutti di bosco
Panna Cotta mit Waldbeeren ^(G,E,H)

6,00 €

Tiramisu ^(9,A,G,H,E,C)

7,00 €

Affogato al Caffè
Schwarzes Trüffelais mit einem Espresso
übergossen ^(1,9,G,H)

7,00 €

Crème Brulée ^(C,H,G)

6,00 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. von derzeit 19% und Bedienung

Wir verwenden in unserer Küche Gluten, Eier, Fisch, Milchprodukte etc.

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|
| (1) mit Konservierungsstoff | (8) chininhaltig |
| (2) mit Farbstoff | (9) koffeinhaltig |
| (3) mit Antioxidationsmittel | (10) geschwärzt |
| (4) mit Phosphat | (11) geschwefelt |
| (5) mit Geschmacksverstärker | (12) gewachst |
| (6) mit Süßungsmitteln | (13) Sulfide |
| (7) mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle | |

Allergene:

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| (A) Gluten
<small>(A¹ Weizen), (A² Roggen), (A³ Gerste), (A⁴ Hafer)</small> | (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| (B) Krebstiere | (J) Senf und Senferzeugnisse |
| (C) Eier und Eierzeugnisse | (K) Sesamsamen |
| (D) Fisch und Fischerzeugnisse | (L) Schwefeldioxid und Sulfide |
| (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | (M) Lupinen |
| (F) Soja und Sojaerzeugnisse | (N) Weichtiere (Schnecken,
Muscheln, Kalmare, Austern) |
| (G) Milch und Milcherzeugnisse | |
| (H) Schalenobst (Nüsse) | |