

EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN
APERITIVE

NEGRONI 10
CAMPARI | GIN | VERMOUTH

GIN TONIC 10
TANQUERAY GIN | TONIC

PROSECCO 8
PROSECCO MIT FRISCHEN BEEREN

ESPRESSO MARTINI 10
ESPRESSO | KAHLUA | VODKA

UNSERE KLASSIKER

APEROL 9,5
APEROL | PROSECCO | SODA

HUGO 9,5
HOLUNDERSIRUP | PROSECCO

LILLET 9,5
LILLET | WILD BERRY

SARTI SPRITZ 10,5
SARTI | PROSECCO | SODA

CAMPARI SPRITZ 9,5
CAMPARI | PROSECCO | SODA

LIMONCELLO SPRITZ 9,5
LIMONCELLO | PROSECCO | SODA

ROSÈ SPRITZ 9,5
ROSATO | PROSECCO | SODA

UNSERE KLASSIKER

ALKOHOLFREI

CRODINO SPRITZ 6,-
CRODINO | SODA

BITTERINO SPRITZ 6,-
SAN BITTER | SODA

VIRGIN HUGO 6,-
HOLUNDERSIRUP | GINGER ALE

ALLE UNSERE COCKTAILS WERDEN MIT FRISCHEN BEEREN SERVIERT

ANTIPASTI

CAPRESE

11,5

MOZZARELLA | TOMATEN | BASILIKUM-ÖL | BALSAMICO

CARPACCIO

16,5

US PRIME RINDERFILET HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN

RUCOLA | PARMESANFLOCKEN

TRÜFFEL-UPGRADE 5,-

CARPACCIO DI SALMONE

16,5

LACHS HAUCHDÜNN GESCHNITTEN | HAUSDRESSING

VITELLO TONNATO

16,5

KALBS-TAFELSPITZ | THUNFISCHCREME | KAPERN | CROSTINI

RADICCHIO | OLIVENSTAUB | PETERSILIENÖL

BRUSCHETTA

14,5

KREATION AUS 4 VERSCHIEDENEN ANTIPASTI AUF GETOASTETEM BROT

BURRATA

13,5

BÜFFELMOZZARELLA MIT WEICHEM KERN | CHERRYTOMATEN | RUCOLA

PISTAZIEN-UPGRADE 2,- TRÜFFEL-UPGRADE 4,-

AB ZWEI PERSONEN

MIX LONGOBARDI'S

29,9

CARPACCIO | CAPRESE | VITELLO | VERDURA MISTA

S A L A T E

INSALATA SOFIA	16,-
FELDSALAT ZIEGENKÄSE WALNUSS HAUSDRESSING BEEREN	

INSALATA MISTA	9,-
GEMISCHTER SALAT DER SAISON	

AUCH ALS	
BEILAGENSALAT ERHÄLTlich	6,5

INSALATA DI POMODORO	9,5
TOMATEN-TRIO ROTE ZWIEBEL BASILIKUM-ÖL RUCOLA KALAMATA OLIVEN	

CAESAR SALAT	14,5
ROMANASALAT KNOBLAUCH-CROÛTONS ITAL. HARTKÄSE CAESARE-DRESSING	

WAHLWEISE MIT:	
Pollo Hähnchen Bio	7
Scampi Garnelen	7
Filetto Filetstreifen	10

P A S T A

HAUSGEMACHT UND FRISCH

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

19,-

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | MOZZARELLA | BASILICO | TOMATENSAUCE

TAGLIOLINI ALL'ARRABBIATA

19,-

HAUSGEMACHTE BANDNULDEN | SCHARFE TOMATENSAUCE | BURRATA

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA

21,-

HAUSGEMACHTE BANDNULDEN | GUANCIALE SPECK | PARMIGIANO | EIGELB
+ 5€ TRÜFFEL

PACCHERI MARE E MONTI

21,5-

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | VENUSMUSCHELN | STEINPILZE
GARNELEN | TOMATENSAUCE

TAGLIOLINI PARMIGIANO



19,-

DIE LEGENDE !!

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN IM PARMESANLAIB
GESCHWENKT MIT RUCOLA UND SAN MARZANO CHERRYS
+ 5€ TRÜFFEL

TAGLIOLINI PISTACCHIO



23,-

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | PISTAZIENCREME | BURRATA

TAGLIOLINI ALLA DIEGO

26,-

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | TOMATEN SAUCE
US PRIME FILET-STREIFEN | BASILIKIM-ÖL | PARMESAN FONDUE

FETTUCCINE AL SALMONE IN ROSSINI CREME

21,-

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | LACHSWÜRFEL | TOMATENSAHNESAUCE

P E S C E

SALMONE 27,-

LACHSSFILET IN MANGO CHILI CREME

BRANZINO 28,-

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL
MEDITERRANER ART

SOGLIOLA 34,-

SEEZUNGE NACH MÜLLERIN ART

GAMBERONI 38,-

RIESEN TIGER GARNELEN NACH
MEDITERRANER ART

C A R N E

SCALOPPINA

Kalbsmedallions in Weißweincreme 25,-

Kalbsmedallions in Zitronencreme 27,-

Kalbsmedallions mit Steinpilzen 28,-

FILETTO

Irishes Rinderfilet in Bunter
Pfeffer-Creme 35,-

Irishes Rinderfilet mit Steinpilzen 36,-

Irishes Rinderfilet mit Trüffel 37,-

Surf & Turf

Irishes Rinderfilet in Demi Glace,
dazu gegrillte Riesentiger-Garnelen
44,-

JEDES FISCH- UND FLEISCHGERICHT WIRD MIT EINER BEILAGE IHRER WAHL SRVIERT

WAHLWEISE MIT:

Verdura

Gemüse der Saison und Kartoffeln

Salat

Gemischter Salat der Saison

Pasta

Hausgemachte Bandnudeln im Parmesanlaib
geschwenkt mit Rucola und San Marzano Cherrys

FÜR JEDE WEITERE ERGÄNZUNG +6

P I N S A

MARGHERITA

11,-

MUTTI TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM

CAMPAGNOLA

14,5

MUTTI TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA
GEMÜSE DER SAISON

LONGOBARDIS

17,5

MUTTI TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | RUCOLA
CHERRYTOMATEN | PARMESANFLOCKEN | PARMASCHINKEN | SPIANATASALAMI

PERLA DI BOSCO

17,5

TRÜFFELCREME | STREINPILZE | BURRATA | SALSICCIA

VESUVIO

17,-

MUTTI TOMATENSAUCE | CHERRYTOMATEN | RUCOLA
SPIANATASALAMI | BURRATA | CHILIFÄDEN

PISTACCHIO & MORTADELLA

17,5

FIOR DI LATTE MOZZARELLA | ITALIENISCHE MORTADELLA
PISTACCHIOCREME | BURRATA

ISCHITANA

17,-

FIOR DI LATTE MOZZARELLA | GARNELEN | ZUCCHINI
CHERRY TOMATEN

MARINARA

15,-

MUTTI TOMATENSAUCE | SARDELLEN | KAPERN
KONFIT CHERRYTOMATEN | TAGGIASCA OLIVEN | OREGANO

D E S S E R T

TIRAMISÙ



SAVOIARDI | MASCARPONE | CAFFE

9,-

TORTINO AL CIOCCOLATO

LAVA CAKE MIT VANILLE EIS

12,-

TORTA DELLA NONNA

FROLLA KUCHEN | ZITRONEN CREME | MANDEL

8,-

AFFOGATO



DOPPIOESPRESSO MIT VANILLE-EIS UND SAHNE

7,5

PINSA BELLA

NUTELLA | KINDER BUENO | BEEREN DER SAISON | PUDERZUCKER

15,-

PROFITEROLES

SCHOKO-WINDBEUTEL MIT SAHNE UND BEEREN

11,-

DESSERT DEL GIORNO

13,-



B E V A N D E

WASSER

SAN PELLEGRINO
ACQUA PANNA

0.25L 0.75L

3,5 | 7

LIMONADE

LIMONADE MIT ZITRONE MINZE 5,5
LIMONADE MIT FRÜCHTEN 5,5

0.4L

SOFT DRINK

0.25L 0.4L

COLA COLA ZERO	3	4,5
FANTA SPRTE SPEZI	3	4,5
GINGER ALE BITTER TONIC	3	4,5
SAFT SCHORLE	3	4,5
APFEL ORANGE JOHANNISBEERE MARAKUJA		

HOTDRINK

FRISCHER MINZ TEE 4
INGWER | GRÜNE TREE 4
ESPRESSO 2,5
ESPRESSO MACCHIATO 3
AMERICANO 4

ESPRESSO DOPPIO 3,5
CAPPUCCINO 4
LATTE MACCHIATO 5
HEISSE SCHOKOLADE 5

BIER

HEFEWEIZEN | ALKOHOLFREI 0.5L 6
CLAUSTHALER 0.33L 4

UNSER BIER FOM FAS

MORETTI 0.25L 0.4L 3,5 | 5
HHEINEKEN 0.25L 0.5L

APFLEWEIN

3,5 | 5,5

DIGESTIF

LIMONCELLO 5
GRAPPA 5
AVERNA 5
RAMAZZOTTI 5
BAILEYS 5
FRANGELICO 5
AMARO DEL CAPO 5

WEISSWEIN

ROTWEIN

LUGANA
PINOT GRIGIO
CHARDONNAY
ROSATO

0.25L 0.5L

9,5 | 19

PRIMITIVO
NERO D'AVOLA
MONTEPULCIANO