

Menü Sorpresa Noi

**Lassen Sie sich von Fabio & seinem Team
mit einem 4-Gänge-Überraschungs-Menü verwöhnen!**

Menü in 4-Gängen	€ 55,00
Menü in 4-Gängen inklusive korrespondierenden Weinen	€ 79,00

Il Menü

Comincia così

Alzata di antipasti misti (A/D/G/H/L/M/O/R)   € 15,00
Gemischte kalte Vorspeisenvariation für 2 Personen € 26,00

Mozzarella di bufala (G/H/L/M/N/O)  € 12,00
Buffelmozzarella mit Erbse, Melanzani, Balsamicohonig und Minze

Black Angus „affumicato“ (G/H/L/M/N/O) € 15,00
geräucherter Tafelspitz vom Angus-Rind auf Ricotta mit Taggiasca-Oliven, Rucola und Parmesan

Tartare di tonno „vitello tonnato“ (A/C/D/F/G/H/L/M/N/O) € 16,00
Thunfischtartar mit Kapern- Zitronencreme, Kalbshaxe und Schalotten

Insalate



Insalata mista (H/L/M/N/O)  € 5,20
Marinierter gemischter Salat

Rucola e parmigiano (G/H/L/M/N/O)  € 6,80
Marinierter Rucola mit Parmesan

Coperto / Gedeck € 1,90

Gericht auf 2 Teller Aufpreis € 2,00

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken.

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

Zuppa

Cacciuccio alla livornese (A/B/C/D/G/L/M/O/R)

€ 12,00

Toskanische Fischsuppe mit Crostini

Zuppa alla Pavese (A/C/G/H/L/O)

€ 8,50

Traditionelle Italienische Hühnersuppe mit Ei, Parmesan und Brot

Bisque di crostacei (A/B/C/G/H/L/O)

€ 13,00

Krustentier-Bisque mit Rotgarnelentartar, Erbsenravioli und Minze

Pasta e Più

Spaghetti con brokkoli, guanciale e mandorle (A/C/H/G/L/O)

€ 16,00

Spaghetti mit cremigen Brokkoli, Guanciale und Mandeln

(**Vegane alternative:** Trofie mit Kokosmilch, Brokkoli, Spinat und Mandeln)

Gnocchi con zucca, burro e salvia (A/C/G/H/L/O)

€ 14,00

Gnocchi mit Kürbis, brauner Salbeibutter und Parmesan



Pasta al ragù di polpo e calamari piccante (A/C/G/H/L/M/O/R)

€ 18,00

Nudeln mit pikanten Oktopusragout und Calamari

Coperto / Gedeck € 1,90 / Gericht auf 2 Teller, Aufpreis € 2,00

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

Secondi

- Arrosto di manzo** ^(G/H/L/M/N/O) € 28,00
Rosa gebratene Beiried mit Tropea-Zwiebeln, „Cima di rapa“ und Kartoffelschnitte
- L'involentino di branzino e gambero** ^(B/D/G/H/L/M/N/O) € 23,00
Wolfsbarsch und Rotgarnele auf Safran-Fenchel-Risotto und Spinat
- Orata all'aqua pazza** ^(D/G/H/L/M/N/O) € 26,00
Dorade im Ganzen mit neapolitanischen Gemüsefond, Kartoffeln und Kräuter



Saisonelle Pizzaempfehlungen

- Pizza gamberi e cima di rapa** ^(A/B/G/H/L/O) € 18,00
Tomaten, Wilder Brokkoli, Rotgarnelen, Knoblauch und geräucherter Scamorza
- Pizza Culatello e burrata „bianca“** ^(A/G/H/O) € 17,00
Ricotta-Creme, Culatello, Rucola, Burrata und Tomaten



Coperto / Gedeck € 1,90 / Gericht auf 2 Teller, Aufpreis € 2,00

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken



Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

Le nostre Pizze

Marinara (A/O) 	€ 6,90
Tomaten, Oregano, Basilikum, Knoblauch & Olivenöl	
Margherita (A/O/G) 	€ 7,90
Tomaten, Mozzarella & Basilikum	
Funghi (A/O/G) 	€ 8,50
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Pilze & Olivenöl	
Prosciutto cotto (A/O/G/L)	€ 9,50
Tomaten, Mozzarella & gekochter Beinschinken	
Salami (A/O/G/L)	€ 9,50
Tomaten, Mozzarella & Salami	
Napoli (A/O/G/D)	€ 9,50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven & Kapern	
Nduja picante (A/O/G)	€ 9,90
Tomaten, Mozzarella & scharfe kalabrische Rohwurst	
Diavola (A/O/G/L)	€ 9,90
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami & Pfefferoni	
Quattro formaggi (A/O/G) 	€ 9,90
Tomaten, Gorgonzola, Mozzarella, Provolone & Parmesan	
Spinaci e gorgonzola (A/O/G) 	€ 10,90
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat & Gorgonzola	
Tonno e cipolla (A/O/D/G)	€ 10,90
Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Petersilie & Thunfisch	

Coperto / Gedeck € 1,90 / Gericht auf 2 Teller, Aufpreis € 2,00

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken



Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

Le nostre Pizze

Simona (A/O/G/D)	€ 11,50
Tomaten, Scamorza, Kapern, Sardellen, `Nduja picante, Oliven	
Vegetariana (A/O/G/H/M) 	€ 11,50
Tomaten, Mozzarella, Tagesgemüse & Pesto	
Capricciosa (A/O/G/L)	€ 11,90
Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, schwarze Oliven, Champignons & Artischocken	
Quattro stagioni (A/O/G/L)	€ 11,50
Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Salami, Artischocken & Pfefferoni	
Speck e brie (A/O/G/L)	€ 11,90
Tomaten, Brie, Bauchspeck, Pfefferoni & Mais	
Capo (A/O/G/L)	€ 12,50
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan & Rohschinken	
Calzone „ripieno classico napoletano“ (A/O/G/L)	€ 12,50
Ricotta, Mozzarella, Parmesan, Salami, Rohschinken & Tomatensauce	
Carpaccio (A/O/G/L)	€ 16,00
Ricotta-Trüffelcreme, Mozzarella, Zucchini, Rinderfilet, Rucola & Parmesan	
Vegana (A/O/H) 	€ 13,50
Tomaten, veganer Käse, Gemüse, Oliven, Knoblauch und Saitan	
Frutti di mare (A/O/D/R)	€ 15,00
Tomaten, Knoblauch, Petersilie & Meeresfrüchte <small>(wird klassisch ohne Käse serviert)</small>	

Coperto / Gedeck € 1,90 / Gericht auf 2 Teller, Aufpreis € 2,00






Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.

NOI

Nostra
Osteria
Italiana

Dolci



Giro d`italia (A/C/E/F/G/H/O) 	€ 16,00
Dessertvariation - eine kleine Reise durch das süße Italien	
Tiramisu „NOI“ (A/C/G/H/O) 	€ 9,90
Eigeninterpretation des Klassikers mit Sizilianischen Blutorange	
Baccio al cioccolato „esotico“ (A/C/E/G/H/O) 	€ 11,00
Lauwarme Schokoladenschnitte mit Südfrüchten und Kokos	
Macedonia (H/O) 	€ 11,00
Fruchtsalat mit Agavensirup, Nüsse und veganem Avocado-Schokoladensemifreddo	
Babà alla napoletana „Manitoba“ (A/E/G/H/O)	€ 9,50
Neapolitanischer Hefekuchen mit Rum und Vanilleeis	
Afogato „NOI“ (C/G) 	€ 6,50
Illy Espresso Doppio getoppt mit hausgemachtem Vanilleeis	
Pallina di Gelato	€ 2,50
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tagesangebot	

Caffè e Tè

Illy Espresso	€ 2,80
Illy Espresso Macchiato (G)	€ 3,10
Illy Doppio	€ 4,50
Illy Doppio Macchiato (G)	€ 4,80
Illy Lungo	€ 3,40
Illy Cappuccino (G)	€ 3,60
Illy Café Latte (G)	€ 4,10
Illy „Café Corretto“ (Espresso mit Grappa)	€ 6,40
Ronnefeldt Tee	€ 3,90

Coperto / Gedeck € 1,90 / Gericht auf 2 Teller, Aufpreis € 2,00

Preise inkl. aller Abgaben. Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten sowie Getränken

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, können auch vegetarisch, oder mit  vegan zubereitet werden.