



SPEISEKARTE

Gerne beraten wir Sie zu Fragen zu Lebensmittelallergien
Schön, dass Sie bei uns sind!

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

MENU

*We are happy to advise you on food allergies
We're glad to have you!*

All prices in Euro including the legal value added tax.

antipasti

PORZIONE DI OLIVE _____ 3,7€

PARMESAN FOCCACIA _____ 4,2€

PANE CONTADINO
FRESCO DI FORNO _____ 5,9 €

Ofenfrisches Bauernbrot | drei Dips
Ovenfresh bread | three Dips

CROSTINI DI POMODORO _____ 9,5 €

CROCCANTE
CON STRACCIATELLA
Knuspriges Crostini | Tomaten | Stracciatella
Crispy crostini | tomatoes | Stracciatella

CAPONATA _____ 9,5€

Warmer Auberginensalat
Pinienkerne | Rosinen
Warm eggplant salad | pine nuts | raisins

CARPRESE BUFALA _____ 13,5€

Fleischtomaten | Mozzarella di Bufala
Basilikum
Bottled tomatoes | Mozzarella di Bufala | basil

POLPO TIEPIDA
CON PATATE _____ 15,5€

Lauwarmer Pulpo | Römersalat
Limettenvinaigrette | Parmesan
*Lukewarm pulpo | romaine lettuce
lime vinaigrette | Parmesan*

CARPACCIO DI MANZO _____ 16,5€

getrübftes Rührei | Pinienkerne
tru led scrambled eggs | pine nuts

SCALOPPINE CON
PANCETTA _____ 16,5€

Pulpo | Hummerschaum | Spinat
Pulpo | lobster foam | spinach

POLPO FRITTO _____ 18,5€

Knuspriger Pulpo | Chimchurri
geröstetes Bauernbrot
*Crispy Pulpo | Chimchurri
toasted farmhouse bread*

ANTIPASTI MISTA _____ p.p. 9,2€

Caponata | Peperonata | grilled vegetables
Pancetta Tesa | olive | Salame Napoli
Parmesan | Gorgonzola

insalata

INSALATA PICCOLA _____ 6,5€

Blattsalat | Kirschtomaten
Lettuce | cherry tomatoes

INSALATA DI RUCOLA _____ 13,5€

Karamellisierte Ziegenkäse
Portweifeigen | Rote Beete Sprossen
*Caramelized goat cheese
port wine figs | beet sprouts*

ROMANA CON POLLO _____ 17,5€

Parmesandressing | Hähnchen
Tomaten
Parmesan dressing | chicken | tomatoes

ISALATA DI TONNO _____ 15,5€

Thunfisch | Kartoffeln | grüne Bohnen
gekochtes Ei
Tuna | potatoes | green beans | boiled egg

zuppe

MINISTRONE _____ 12,5€

Borlotti Bohnen | Tomaten | Riso Pasta
Borlotti beans | tomatoes | Riso Pasta

STUFATA DI PESCE
AL POMODORO _____ 13,5€

Garnelen | Jacobsmuscheln
Kabeljau
Prawns | scallops | codfish

pasta fatta in casa

RIGATONI AL POMODORE _____ 14,5€

Basilikum Sugo
Basil Sugo

RISOTTO AI FUNGHI _____ 18,5€

DI BOSCO

Taleggio | Kräutersaitlinge
Taleggio | herb seedlings

TAGLIATELLE FATTE
IN CASA _____ 18,5€

Ragout von Salsicca | Brokkoli
Ragout of salsicca | broccoli

MACCHERONI
DI SPINACI _____ 19,5€

Parmesansauce | Babyspinat
Prosciutto di Parma
*Parmesansauce | baby spinach
Prosciutto di Parma*

MAFALDINE POLPO _____ 21,5€

Polpo | Sellerie
Polpo | celery

pizza napoletana

Bei 485°C gebacken | 24 h Teigruhe
San Marzano Tomaten | Fior di Latte Neapolitan
*Baked at 485°C | 24 h dough rest |
San Marzano tomatoes | Fior di Latte Neapolitan*

BUFALA _____ 10,8€

Mozzarella di Bufala | San Marzano Tomaten
Basilikum

Mozzarella di Bufala | San Marzano tomatoes | basil

CALABRIA PICANTE _____ 14,8€

Fior di Latte | Kalabrische Salami
Parmigiano Reggiano

*Fior di Latte | Calabrian salame
Parmigiano Reggiano*

CAPRICCIOSA _____ 14,5€

Fior di Latte | Prosciutto Cotto
Artischocken | Champignons

*Fior di Latte | Prosciutto Cotto
artichokes | mushrooms*

BIANCA PANCETTA
E RICOTTA _____ 13,5€

Fior di Latte | Ricotta di Bufalla
Pancetta Arrotoletata

PARMA E RUCALA _____ 16,5€

Fior di Latte | Kirschtomaten
Prosciutto di Parma

*Fior di Latte | cherry tomatos
Prosciutto di Parma*

TONNO _____ 14,5€

Fior di Latte | Thunfisch | rote Zwiebeln
Fior di Latte | tuna | red onions

BIANCA SPINACI
E GORGONZOLA _____ 14,5€

Blattspinat | Gorgonzola | Walnüsse
Birne | Aceto Balsamico Tartufo

*Spinach | Gorgonzola | walnuts
Pear | Aceto Balsamico Tartufo sauce*

GIORNO AL MARE _____ 19,5€

Venusmuscheln | Miesmuscheln
Calamaretti | Garnelen

Clams | mussels | calamaretti | shrimps

pesce

FILETTO DI MERLUZZO _____ 28,5€

Gebratenes Kabeljaufilet | Weißweinschaum
Perigord Kartoffelcreme | sautierte Gurke | Speck
*Fried cod fillet | white wine foam
Perigord potatocream | sautéed cucumber | bacon*

carne

BRASATO DI MANZO BOLLITO _____ 19,5€

Geschmorter Rindertafelspitz
Peperonata | hausgemachte Gnocchi
*Braised beef tip | Peperonata
homemade Gnocchi*

COSTOLETTO DI AGNELLO _____ 32,5

Lammkotelettes | Thymianjus | grüne Bohnen
leichter Knoblauch Kartoffelstampf
*lamb chops | thyme jus | green beans
light garlic potato mash*

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA _____ 29,5

Salat | Rosmarinkartoffeln | Steakbutter
Salad | Rosemary potatoes | Steak butter

dolce

PANNA COTTA _____ 7,9

Hausgemachte Himbeersoße
Homemade raspberry sauce

TIRAMISU _____ 8,9€

Mascarpone | Kaffee | Amaretto | Kakao
Mascarpone | coffee | Amaretto | cacao

MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO _____ 7,9€

Mascarpone Creme | Vanille | Waldbeeren
Mascarpone cream | vanilla | wild berries

PIZZA DI PASTICCERIA _____ 10,9€

Erdbeeren | Nutella
Strawberries | Nutella

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALINI _____ 13,5€

Taleggio | Gorgonzola | Pecorino
Scarmozza | Parmegiano Reggiano
Hausgebackenes Fruchtbrot
Feigensenf | Weintrauben | Walnüsse
*Taleggio | Gorgonzola | Pecorino
Scarmozza | Parmegiano Reggiano
Homemade fruit bread
fig mustard | grapes | walnuts*