



STUZZICHERIA

Olive Verdi Nocellara	€ 4.50
Cestino di Pane	€ 2.20
Facaccia Sale e Origano	€ 4.00
Focaccia Marinara	€ 4.50
Focaccia Margherita	€ 5.50

ANTIPASTI

Crocchettone (Vegetarisch)	€ 12.00
Panierte und frittierte Kartoffel-Petersilien-Krokette, gefüllt mit Provolone und Fior di Latte. (A, C, G)	
Crocchettone Salsiccia, Friarielli e Scamorza	€ 16.00
Panierte und frittierte Kartoffel-Petersilien-Kroketten, gefüllt mit Provolone und Fior di Latte, dazu italienische Wurst, Friarielli und geräucherter Scamorza. (A, C, G)	
Crocchettone Mortadella e Mozzarella di Bufala	€ 16.00
Panierte und frittierte Kartoffel-Petersilien-Krokette, gefüllt mit Provolone und Fior di Latte, verfeinert mit bufalo mozzarella und Mortadella. (A, C, G, H)	
Lumpiang Gulay (Vegan)	€ 12.00
Frittierte vegetarische Frühlingsrollen mit Kohl, Mungbohnen und Sprossen. Traditionelle Vorspeise aus der philippinischen Küche. (A, F)	
Spiedini di Maiale	€ 14.00
Schweinfleisch spieße mariniert in Sojasauce, Zitrone und Knoblauch.(F)	
Mozzarella di Bufala Ripiena 250gr (2 x 125 gr)	€ 16.00
Büffelmozzarella , gefüllt mit neapolitanischer Auberginen-Parmigiana.	
Tagliere di Formaggi (für 1 oder 2 Personen)	€ 18.00 /€ 26.00
Auswahl an Käsesorten, serviert mit Konfitüre und focaccia. (G)	

INSALATE E ZUPPE

Insalata Caprese	€ 12.00
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra (G)	
Insalata agrumata	€ 12.00
Gurken, Kirschtomaten, Karotten, Römersalat, Rucola, Orangenfilets und Orangen-Zitronen-Vinaigrette (J,L)	



PRIMI PIATTI

Unsere Pasta wird in der Regel al dente serviert, auf Wunsch können wir sie auch länger kochen lassen. Bitte sprechen Sie uns an

Ziti alla Genovese *

€ 24.00

Ziti mit langsam geschmortem Rindfleisch und cremiger Zwiebelsoße, verfeinert mit Parmesan und Basilikum.

Traditionelles neapolitanisches Gericht. (A, G, I)

Penne allo Scarpariello *

€ 20.00

Penne mit Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan. (A, G)

Pasta Mista Fagioli e Cozze *

€ 24.00

Gemischte Pasta mit weißen Cannellini-Bohnen und Miesmuscheln. (A, N)

Linguine alla Puttanesca

€ 22.00

Linguine mit Tomatensoße, Sardellen, schwarzen Oliven, Kapern und Kirschtomaten. (A)

Linguine Pomodorini e Cozze

€ 24.00

Linguine mit Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Miesmuscheln (N,L)

Risotto Crema di Zucca, Salsiccia e Fonduta di Pecorino

€ 22.00

Cremiges Risotto mit Kürbis, italienischer Salsiccia und Pecorino-Käsefondu und Petersilienöl (G, I)

Risotto al Cuore di Barbabietola Rossa

€ 24.00

Cremiges Risotto mit Rote Bete-Butter-Creme Kräuteröl und Pecorino-Käsefondu

* auf Wunsch auch Glutenfreie

SECONDI

Parmigiana di Melanzane

€ 18.00

Geschichtete frittierte Auberginen mit Tomatensoße, Fior di Latte, Parmesan und Basilikum (C, G)

Polpette al Sugo

€ 20.00

Frittierte Rindfleischbällchen in Tomatensoße mit Parmesan. Serviert mit Brot. (a, C, G)

Ginataang Isda

€ 28.00

In der Pfanne gebratenes Schattenfisch-Filet-Fisch in cremiger Kokosmilch, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Zitronengras, dazu Gemüse, Petersilie und Paprika. (a, D)

Ricciola d'Autunno

€ 34.00

Filet von Bernsteinmakrele mit Kürbisvelouté, gemischem Gemüse, Paprika- und Petersilienöl (D, G)

DOLCI

Cannolo Siciliano

€ 7.00

knusprige Teigrolle aus Sizilien, gefüllt mit süßer Ricotta-Creme, verfeinert mit Schoko Tröpfchen (A,G,H,L)

Panna Cotta

€ 5.50

Hausgemachte Panna Cotta nach Wahl mit Karamell- oder Himbeerensauce oder Pistazien (A ,G)

Allergene (gemäß deutscher Gesetzgebung)

A = Gluten H = Schalenfrüchte

B = Krebstiere I = Sellerie

C = Eier J = Senf

D = Fisch K = Sesam

E = Erdnüsse L = Schwefeldioxid / Sulfite

F = Soja M = Lupinen

G = Milch N = Weichtiere