



WOCHENEMPFEHLUNG



🍷 ANTIPASTI 🍷

CALAMARI AI FERRI

gegrillte Calamari auf lauwarmen Gemüsesalat

€ 15,50

ROASTBEEF ALLA PIERINO

Hirsch Carpaccio auf Djorn-Gemüsesenfcreme
~ Salatbouquet

€ 13,50

CAPRINO CALDO

Warmer Ziegenkäse auf Mairübchen Carpaccio

€ 14,50

🍷🍷 PASTA 🍷🍷

PENNE ALLA GENOVESE

Kurze Röhrennudeln in Kalbsragout
weiße Zwiebeln ~ Weisswein ~ Majoran

€ 9,80 / € 14,50

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA

Spaghetti mit Meeresfrüchte in Tomaten-schwarzer Tinte

€ 9,80 / € 14,50

RAVIOLI AL TARTUFO

hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbsbraten in Parmesansauce
~ gehobelter Wintertrüffel

Preis auf Nachfrage

🍷🍷🍷 PESCE E CARNE 🍷🍷🍷

MERLUZZO NORDICO

Skrei Kabeljau in Venusmuscheln-Bärlauch-Sud
~ geröstete Polenta ~ Spitzkohl-Zitronengemüse

€ 22,00

BISTECCA DI VITELLO ~ GORGONZOLA

Steak vom Kalbsrücken in Gorgonzola-grüner Pfeffer-Rucola
~ Topinambur Kartoffelpüree ~ Ratatouille

€ 20,50

FILETTO DI MANZO

Black-Angus Rinderfilet
~ Topinambur Kartoffelpüree ~ Ratatouille

€ 27,00



101101101101 DOLCI 101101101101



PANNA COTTA FRAGOLE
Panna Cotta mit frischen marinierten Erdbeeren

€ 6,50

TIRAMISU AL CIOCCOLATO E CAFÉ
*hausgemachtes Zartbitterschokoladen-Kaffee-Tiramisu getränkt in
heißer Vanillesauce ~ San Marzano Likör*

€ 7,00

Bigné Rossini
*hausgemachte Windbeutel gefüllt mit ital. Konditorcreme
in Zabaionesauce*

€ 7,00

*Sie können aus allen Gerichten Ihr individuelles
Wunschmenü zusammenstellen.*



WEINEMPFEHLUNGEN

WEIßWEINE

Ischia Forastera D.O.C.
“Casa D’Ambra” aus Kampanien

Flasche 0,75 L 24,00 €
Glas 0,2 L 7,80 €

Chardonnay “Dürer Weg” D.O.C.
“Alto Adige” aus Südtirol

Flasche 0,75 L 28,00 €
Glas 0,2 L 9,50 €

Pinot Grigio Collio D.O.C.
“Branko” aus Friaul

Flasche 0,75 L 30,00 €
Glas 0,2 L 10,00 €

ROTWEINE

Barbera D’Asti D.O.C.G.
“Bera” aus Piemont

Flasche 0,75 L 25,00 €
Glas 0,2 L 8,30 €

Valpanera Rosso I.G.T.
“Valpanera” aus Friaul

Flasche 0,75 L 23,00 €
Glas 0,2 L 7,60 €

Taurasi D.O.C.G.
“Mastroberardino” aus Kampanien

Flasche 0,75 L 62,00 €

weitere offene Weine gewünscht ? Bitte wenden Sie sich an den Service



WEEK RECOMMENDATIONS

🍷 ANTIPASTI 🍷

CALAMARI AI FERRI
gegrillte Calamari auf lauwarmen Gemüsesalat

€ 15,50

ROASTBEEF ALLA PIERINO
Hirsch Carpaccio auf Djorn-Gemüsesenfcreme
~ Salatbouquet

€ 13,50

CAPRINO CALDO
Warmer Ziegenkäse auf Mairübchen Carpaccio

€ 14,50

🍷🍷 PASTA 🍷🍷

PENNE ALLA GENOVESE
Kurze Röhrennudeln in Kalbsragout
weiße Zwiebeln ~ Weisswein ~ Majoran

€ 9,80 / € 14,50

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA
Spaghetti mit Meeresfrüchte in Tomaten-schwarzer Tinte

€ 9,80 / € 14,50

RAVIOLI AL TARTUFO
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbsbraten in Parmesansauce
~ gehobelter Wintertrüffel

Preis auf Nachfrage

🍷🍷🍷 PESCE E CARNE 🍷🍷🍷

MERLUZZO NORDICO
Loin of skrei cod fish in clams-wild garlic sauce
~ roasted polenta ~ cabbage vegetables

€ 22,00

BISTECCA DI VITELLO ~ GORGONZOLA
Veal sirloin steak in Gorgonzola green pepper arugula
~ Jerusalem artichoke mashed potatoes ~ Ratatouille

€ 22,00

FILETTO DI MANZO
Black-Angus Beef Fillet ~ porcini herb mushroom ragout
~ Jerusalem artichoke mashed potatoes ~ Ratatouille

€ 22,00

~



101101101101 DOLCI 101101101101

PANNA COTTA FRAGOLE
Panna Cotta mit frischen marinierten Erdbeeren

€ 6,50

TIRAMISU AL CIOCCOLATO E CAFÉ
*hausgemachtes Zartbitterschokoladen-Kaffee-Tiramisu getränkt in
heißer Vanillesauce ~ San Marzano Likör*

€ 7,00

Bigné Rossini
*hausgemachte Windbeutel gefüllt mit ital. Konditorcreme
~ Zabaionesauce*

€ 7,00

*Certainly, you may compose your individual menu
from all dishes available*



wine recommendations

white wines

Bianco di Valpanera I.G.T.
“Valpanera” from Friuli

bottle 0,75 L 23,00 €
glass 0,2 L 7,80 €

Ischia Biancolella Frassitelli D.O.C.
“Bera” from Piedmont

bottle 0,75 L 28,00 €
glass 0,2 L 9,00 €

red wines

Barbera D’Asti D.O.C.G.
“Bera” from Piedmont

bottle 0,75 L 25,00 €
glass 0,2 L 8,30 €

“Il Mio Vino” Nebbiolo Langhe D.O.C.
“Bera” from Piedmont

bottle 0,75 L 24,00 €
glass 0,2 L 8,00 €

Taurasi D.O.C.G.
“Mastroberardino” from Campania

bottle 0,75 L 62,00 €



ANTIPASTI E INSALATE

Vorspeisen und Salate



40. *Caprese*^{2 6 7} €7,50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
41. *Carpaccio Originale*^{2 7 G J} €11,50
vom Angus Rind mit Staudensellerie und Champignons
43. *Carpaccio Costa Verde*^{2 7 G} €11,50
vom Angus Rind mit frischer gebratener Paprika und Parmesan
46. *Carpaccio di Salmone*⁷ €12,00
Lachscarpaccio mit frischen Kräutern und Fenchel
47. *Vitello Tonnato*^{2 8 C D} €12,00
hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
49. *Prosciutto e Melone*² €12,00
Parmaschinken mit Melone
68. *Pomodori e Pecorino*^{2 6 7 G} €6,50
Tomatensalat mit Pecorinokäse und Zwiebeln
69. *Insalata Mista*^{2 6 7 G} €7,00
gemischter Salat mit Büffelmozzarella
70. *Insalata Rossini*^{2 7 G} €10,00
verschiedene Salate mit Parmesan und Pinienkernen

PASTA FRESCA



Sämtliche Pasta - Erzeugnisse werden hier im Hause frisch zubereitet, nicht vorgekocht und „a-la-minute“ für Sie „al-dente“ serviert.

- 
20. *Spaghetti Mosé* ^{ADCG} € 13,00
*mit Shrimps, Garnele, grünem Pfeffer, Pinienkernen,
Minze und Basilikum, leicht sahnig*
22. *Spaghetti Scoglio* ^{ACDGH} € 14,50
*mit verschiedenen Meeresfrüchten
Garnele, Kaisergranat und Kirschtomaten*
24. *Tagliolini Zoccola* ^{ACDGJ} € 12,00
*feine Bandnudeln in Olivenöl - Staudensellerie,
Pinienkernen, Champignons Rosé und Kräutern*
29. *Maltagliati alla Gioacchino* ^{ACG} € 12,00
*in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Kapern
und Büffelmozzarella*
33. *Ravioli Rossini* ^{2AG} € 12,00
*mit Ricotta-Spinatfüllung mit Frühlingslauch-Tomaten-
Sahnesauce*
36. *Ravioli Armida* ^{2ACGH} € 12,00
*mit Lachsfüllung in Garnelen-grüner Spargel-Pistazien-
Sahnesauce*



FORMAGGI Käse

- | | |
|---|--------|
| 60. Pecorino sardo ^G | € 6,00 |
| 62. Gorgonzola ^G | € 6,00 |
| 63. Formaggio Misto ^G | € 7,00 |
| 64. Robiole ^G
(aus zwei bis drei verschiedenen Milchsorten) | € 6,00 |

DOLCI Desserts

- | | |
|---|--------|
| 75. Tiramisu Classico ^{8,9AD G} | € 6,00 |
| 76. Panna Cotta mit Erdbeersauce ^{8 G} | € 6,00 |
| 77. Tartufo Nero ^{8,9 G} | € 6,00 |
| 78. Semifreddo Rossini ^{8,9CG} | € 6,00 |