

Antipasti - kalte Vorspeise

	€
1 Bruschetta Classica mit frischen Tomaten Knoblauch, Basilikum	4,80
2 marinierte Mittelmeer-Edelfische aus Schwertfisch, Makrele und Thunfisch in einer feinen Zitronensauce und Minze	12,50
3 Büffelmozzarella d.o.p mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	9,00
4 Oktopus Salat nach Art des Hauses mit Kartoffeln, Oliven, Cherrytomaten, Kapern und Sellerie	10,50
5 Antipasto Buffet - gemischter Vorspeisenteller vom Buffet	10,90
6 Parmaschinken mit Melone	9,00
7 Vitello Tonnato - Kalbfleisch, dünn geschnitten mit Thunfischsauce	10,00
8 Capriccio Classica - rohes Rinderfilet, dünn geschnitten, Rucola, Parmesankäse, Zitrone, Extranativen Olivenöl	10,90

warme Vorspeisen

	€
10 krossgebratene Babykalamari mit nativen Olivenöl und Zitrone	7,50
11 gegrillter Oktopus in Thymian, Knoblauch und Olivenöl	8,50
Gambas im Weizenmantel und Olivenöl auf einer Concasse aus	
12 Tomaten, Paprika, Pinienkernen, Kapern, Kartoffeln, Oliven	9,80
13 gebratene Sardinen mit Zitrone und Olivenöl	5,90
14 Auberginerollen mit Basilikum und Käse in Tomatensauce	6,50
15 gebratene, sizilianische Salsiccia, Olivenöl und Zitrusaromen	6,80
16 Moscardini - Minioktopus in leicht pikantem Cherrytomatensugo	7,50
17 Polpette di Neonata - Fischfrikadellen von jungen Sardellen	7,00
18 Zucchiniällchen mit gelber Paprikasauce	6,00
19 Putenspieße in pikantem Paprikatartar	8,90

Insalate - Salate

	€
20 Insalata Mista - gemischter Salat der Saison	4,80
21 Insalata Capricciosa - gemischter Salat mit Schinken, Käse, Thunfisch, Ei und Mais	10,50
22 Insalata des Hauses - mit Rucolasalat, Parmesankäse und Cherrytomaten	9,80
23 Feldsalat mit Putenbrust al Pomodoro - Putenbrust in Tomatensauce an Feldsalat	10,80
24 Insalata col Salmone - gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet	11,00
25 Feinschmeckersalat - gemischter Salat mit Mozzarella, und Parmaschinken	10,50

Zuppa - Suppe

30 Tomatencremesuppe	4,00
31 Kartoffelcremesuppe mit Speck und Lauch	4,80
32 Minestrone - Gemüsesuppe	4,80

Pasta - Nudeln

	€
40 Spaghetti Napoli - Nudeln in Tomatensauce	6,80
41 Spaghetti Bolognese - Nudeln in Hackfleischsauce	8,50
42 Spaghetti aglio olio e peperoncino - Nudeln in Oli- venöl, Knoblauch und Peperoni	7,50
43 Spaghetti Carbonara - Nudeln mit Speck, Eigelb und Sahne	8,90
44 Spaghetti Gamberoni - Nudeln mit Knoblauch, natives Olivenöl, Peperoncino und drei Gambas	12,90
45 Spagetti Scoglio - Nudeln mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten	11,90
46 Tagliatelle Nino - Nudeln mit Pute, Gemüse in Tomaten-Sahnesauce	9,50
47 Tagliatelle al Salmone - Nudeln mit frischem Lachs und Gemüse in Tomaten-Sahnesauce	10,50
48 Penne Matriciana - Nudeln mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce	9,00
49 Penne al Forno - überbackene Nudeln mit Mozzarella und Gemüse	9,80
50 Lasagne al Forno - überbackene Nudeln mit Hackfleischsauce	10,00

Pesce - Fisch

	€
60 Salmone alla Griglia	16,00
61 Salmone al Limone /	16,00
62 Dorade Royal alla Griglia	17,50
63 Gamberoni alla Griglia - Riesengarnele vom Grill mit Salat	21,50

Carne - Fleischgerichte Kalb und Rind

70 Scaloppa al Limone - Kalbsschnitzel vom Rücken in Zitronensauce	16,00
71 Scaloppa al vino bianco - Kalbsschnitzel vom Rücken in Weißweinsauce	15,00
72 Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel vom Rücken mit Parmaschinken, Salbei und in Weißwein Sauce	16,90
73 Angus bistecca di manzo alla griglia (ca. 300 gr.) - Angus Rumpsteak vom Grill	22,90
74 Angus filetto di manzo (ca. 300 gr) - Rinderfilets	26,90

Dolce - Dessert

	€
100 Panna Cotta	4,50
101 Crème brûlée	5,90
102 Tiramisu alla Chef	6,00
103 Tartufo mit Pistazien	5,90
104 Tartufo mit schwarzer Schokolade	5,90
105 Cassata Siciliana	5,90
106 Zabaglione - Marsalawein, Vanilleeis, Savoiard Bisquit	5,90
107 Mousse au chocolat all'olio d oliva - mit nativen Olivenöl und gezuckerten Rosmarinzweigen	6,50