

APERITIVI

MELANZANE CHIPS 6,50 €

Auberginen-Chips

OLIVE DIVERSE 6,50 €

Feine Auswahl mediterraner Oliven – grün, schwarz und gewürzt – serviert mit knusprigem sardischem (Pane Carasau). Ein aromatischer Start voller südlicher Aromen.

PINSA CAPONATA 13,50 €

Pinsa mit Fior di latte und sizilianischer Auberginen-Gemüse-Mischung

PINSA MORTADELLA E FANTASIA 14 €

Pinsa mit Mortadella, Pistazienpesto und Burrata

TAGLIERE SALUMI 16 €

Charcuterieteller an verschiedenem italienischen Aufschnitt

TAGLIERE FORMAGGI 15 €

Käseplatte Mix aus italienischem Hart- und Weichkäse

ANTIPASTI

BRUSCHETTA FRIZZ 8,50 €

Geröstetes Brot an leckerem geschmolzenem Mozzarella, Tomatensugo und angebratenen Cherrytomaten

BRUSCHETTA TRILOGIA 9 €

Bruschetta-Trio
Olive – Trüffel – Tomate-Basilikum. Eine mediterrane Variation zum Teilen oder Genießen.

CARPACCIO DI BIETOLA E FORMAGGIO DI CAPRA 14,50 €

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Honig-Senf-Dressing & gerösteten Nüssen – frisch, aromatisch, raffiniert

VITELLO TONNATO 17,00 €

Zart gegartes Kalbfleisch, dünn aufgeschnitten, mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce – ein piemontesischer Klassiker

ZUPPA GAZPACHO DI MELONE 9 €

Kalt servierte Melonensuppe im mediterranen Stil – erfrischend fruchtig mit einer feinen Note von Gurke und Minze. Verfeinert mit würzigem Feta-Käse für einen harmonischen Kontrast.

* Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Lebensmittel? Kein Problem! Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne. * Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO 17,00 €

Dünn aufgeschnittenes
Rindfleisch mit Rucola, Grana
Padano und Zitronen-
Olivenöl-Dressing

ANTIPASTO MISTO 18,00 €

Vitello Tonnato, Rinder-
Carpaccio, sizilianische
Caponata und klassische
Caprese mit
Büffelmozzarella & Basilikum

**SCARPETTA
DI BURRATA** 11,50 €

Cremige Burrata auf
aromatischem
Cherrytomatensugo,
verfeinert mit frischem
Basilikum – serviert mit Brot
zum Dippen.
La vera scarpetta!

INSALATA DI POLLO 16,50 €

Gegrillte Hähnchenbrust auf
Wildkräutersalat mit
Balsamico-Creme

**CRESPILLE
DI MELANZANE** 13,50 €

Hausgemachte Crêpes gefüllt
mit geschmorter Aubergine,
Ricotta, serviert an cremiger
Parmigiano-Fonduta – zart,
aromatisch, typisch italienisch

PASTA

**TAGLIATELLE CON RAGU
DI AGNELLO** 17 €

FrISChe Tagliatelle an
Lammragu

**FUSILLONI CON
BOLOGNESE DI
VITELLO** 17,50 €

Fusilloni mit zarter
Kalbsbolognese, langsam
geschmort und verfeinert mit
frischen Kräutern – ein
Klassiker neu interpretiert

**TAGLIERINI
AL TARTUFO** 19,50 €

Feine Bandnudeln in cremiger
Trüffelsoße, verfeinert
mit frisch gehobeltem Trüffel.

Wahlweise serviert mit
Carpaccio vom Rind – für ein
besonderes Geschmackserlebnis

 21,50 €

* Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Lebensmittel? Kein Problem! Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne. * Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

PASTA

LINGUINE VONGOLE

Al dente Linguine mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Chili und Petersilie in einem leichten Weißweinsud – klassisch italienisch und aromatisch.

PACCHERI AL PESTO ROSSO

Frische Paccheri Pasta mit aromatischem rotem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, verfeinert mit gerösteten gehobelten Mandeln und cremiger Burrata – ein mediterraner Genuss mit nussigem Crunch und zartschmelzendem Finale

BIGOLI IN CREMA DI LIMONE E ZUCCHINE

Hausgemachte Bigoli in einer feinen Zitronencreme, veredelt mit zart sautierten Zucchiniestreifen – frisch, leicht und sommerlich

18 €

17 €

17 €

FISCH/FLEISCH

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE 24,50 €

Zartes Kalbsschnitzel in einer feinen Zitronen-Butter-Sauce, serviert mit einem knusprigen Kartoffelkörnchen gefüllt mit aromatischer Caponata aus Auberginen, Tomaten, Sellerie und Oliven – ein sizilianischer Klassiker mit eleganter Note

MERLUZZO ALL'ACQUA PAZZA 24 €

Gedünsteter Kabeljau in aromatischem Sud aus Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern – leicht, saftig, typisch südlich

DESSERT

ERDBEER-TIRAMISU – NEU INTERPRETIERT 8,50 €

TARTUFO-EIS 8,50 €

SOUFLEE AL CIOCCOLATO CON GELATO A VANIGLIA 9 €

Schokosoufflé an Vanilleeis

TORTA AL LIMONE CON BAISER 8,50 €

Zitronentarte mit goldbrauner Baiserhaube – süß-säuerlich, zart

* Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Lebensmittel? Kein Problem! Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne. * Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.