

Vorspeisen

^{a, glutenhaltig}
Pizza Pane Rosmarino **€7.50**

Pizzabrot mit Rosmarin
^{a, l, m, o, p, s, v, x, y, pi, oi, o3, glutenhaltig}
Bruschetta Pesto Bufala **€9.50**

Geröstete Weizenbrötchen
mit Büffelmilch-Mozzarella, getrockneten
Tomaten & Basilikum-Pesto

^{l, v, x, y}
Caprese di Burrata **€11.00**
Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern,
auf mariniertem buntem Salat
mit Kirschtomaten & Zwiebeln

^g
Gamberoni e Zucchini **€15.50**
Gambas mit Zucchini, Kirschtomaten
& Knoblauch in Olivenöl geschwenkt

^{h, oi}
Carpaccio di Manzo **€16.00**
Dünne argentinische Rinderfiletscheiben
mit gehobeltem Parmesan, Rucola & Zitrone

^{a, h, i, x, oi, o3, glutenhaltig}
Vitello Tonnato **€16.00**
Dünne Kalbsfleischscheiben mit Kapern,
Oliven, Rucola & Thunfischsoße

^{l, v, y}
Parma e Burrata **€16.50**
Dünner Parmaschinken
mit Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern
& mariniertem buntem Salat mit Kirschtomaten

^{h, i, l, o, p, s, y, pi, oi, o3, o4, glutenhaltig}
Antipasto Misto per Due **€32.00**
Gemischte italienische Vorspeisenplatte
nach Art des Hauses, für 2 Personen

Salate

^{l, v, x, y}
Insalata Cremosa **€15.00**
Bunter Salat mit Kuhmilch-Mozzarella
mit cremigem Kern, Kirschtomaten,
Gurken, Zwiebeln, Oliven
& Balsamico-Vinaigrette

^{h, g, v, x}
Insalata Mediterranea **€18.50**
Gemischter Salat mit Parmesan,
gebratenem mediterranen Gemüse
(Zucchini, Kapern & Kirschtomaten),
Gambas & Balsamico-Vinaigrette

^{h, v, x}
Insalata Trancio di Bistecca **€20.00**
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan,
Kirschtomaten, Rosmarin-Champignons,
medium gebratene argentinische
Rumpsteakstreifen vom Rind
& Balsamico-Vinaigrette

Nudelgerichte

^{a, h, i, l, y, glutenhaltig}
Taglioline Salmone e Gorgonzola **€19.50**
Dünne Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet,
& Blattspinat in Gorgonzolasoße

^{a, g, h, i, glutenhaltig}
Taglioline Orata **€23.50**
Dünne Bandnudeln mit gebratenem Doradenfilet,
Krabben, Zucchini, Knoblauch &
Peperoncino (pikant) in Olivenöl

^{a, g, h, i, l, y, glutenhaltig}
Carbonara di Mare **€23.50**
Ohrnudeln mit gebratenem Lachsstreifen,
Gambas & Zucchini in Eigelb-Sahnesoße

^{a, h, o, p, s, i, l, m, pi, y, oi, glutenhaltig}
Orecchiette Salmone Pesto **€23.50**
Ohrnudeln mit gebratenem Lachsfilet,
Zucchini & Krabben in Basilikum-Pesto

^{h, l, y, oi, o3, glutenhaltig}
Gnocchi Pancetta Tartufo **€18.50**
Kartoffelnocken mit Ricotta-Rucolafüllung,
italienischen Bauchspeck, Parmesan
& Champignons in schwarzer Trüffelbutter

^{l, y, oi, glutenhaltig}
Gnocchi Burrata **€20.50**
Kartoffelnocken mit Ricotta-Rucolafüllung
mit sizilianischem Schmorgemüse
(Auberginen & Zucchini) in Tomatensoße
& Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern

^{a, h, l, y, glutenhaltig}
Tortiglioni Verdure **€17.00**
Rohrnudeln mit verschiedenem Gemüse
& Parmesan in Tomatensahnesoße

^{a, h, l, y, glutenhaltig}
Tortiglioni Filetto Tartufo **€24.50**
Rohrnudeln mit Filetspitzen
vom argentinischen Rind
& Parmesan in schwarzer Trüffelsahnesoße

Lasagna ^{a, h, l, y, oi, o3, o4, glutenhaltig} **€17.00**
Geschichtete Lasagneblätter mit Bolognese,
Schinken, Béchamelsoße & Mozzarella überbacken

Pizzen

^{a, l, y, glutenhaltig}
Bufalina **€14.00**
Tomatensoße, Basilikum, Kirschtomaten
& Büffelmilch-Mozzarella

^{a, i, l, y, glutenhaltig}
Tonno e Cipolla **€14.50**
Tomatensoße, Fior di latte-Mozzarella,
Thunfisch & Zwiebeln

^{a, i, x, glutenhaltig}
Rossa Siciliana **€15.00**
Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oliven,
Basilikum & Knoblauch

^{a, l, y, glutenhaltig}
Spinaci **€15.00**
Tomatensoße, Spinat, Büffelmilch-Mozzarella
& Kirschtomaten

^{a, l, y, oi, o3, o4, glutenhaltig}
Autunnale **€16.00**
Tomatensoße, Fior di latte-Mozzarella,
Schinken, Champignons & Artischocken

^{a, l, m, o, p, s, v, x, y, pi, oi, o3, glutenhaltig}
Genovese **€16.00**
Basilikum-Pesto, Büffelmilch-Mozzarella
& getrocknete Tomaten

^{a, l, y, oi, o3, glutenhaltig}
Diavola **€18.00**
Tomatensoße, Basilikum, Neapolitanische Salami,
Oliven & Peperoncino pikant
Nach dem Backen:
Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern

^{a, i, l, m, o, p, s, pi, y, glutenhaltig}
Salmone Burrata **€19.00**
Lachsstreifen, Basilikum-Pesto & Kirschtomaten
Nach dem Backen:
Kuhmilch-Mozzarella mit cremigem Kern

^{a, h, l, y, oi, o3, glutenhaltig}
Tartufo e Pancetta **€18.00**
Schwarze Trüffelcreme, Fior di latte-Mozzarella,
italienischen Bauchspeck & Rosmarin
Nach dem Backen:
Parmesan

^{a, l, y, glutenhaltig}
Parma e Bocconcini **€19.00**
Tomatensoße & Fior di latte-Mozzarella
Nach dem Backen:
Parmaschinken, Büffelmilch-Mozzarella
& Rucola

Wir belegen Ihnen auch klassische Pizzen
nach Ihrem Wunsch.

Fleischgerichte

^{a, l, y, glutenhaltig}
Scaloppine Gorgonzola **€28.50**
Gebratene Kalbsschnitzel in Gorgonzolasoße
mit Blattspinat & Rosmarinkartoffeln

^{a, v, x, glutenhaltig}
Saltimbocca Romana **€29.50**
Gebratene Kalbsschnitzel mit Parmaschinken
& Salbei in Weißweinssoße dazu kleinen gemischten Salat
& Rosmarinkartoffeln

^{l, x}
Filetto Griglia **€37.50**
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
auf mediterranem Gemüse (Zucchini, Kapern & Kirschtomaten)
& Rosmarinkartoffeln

^{h, v, x}
Filetto Tartufo **€40.50**
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit geriebenen Parmesan
in schwarzer Trüffelbutter dazu kleinen gemischten Salat
& Rosmarinkartoffeln

^{g, l, y}
Bistecca Diavola **€33.50**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Krabben,
Champignons & grünem Pfeffer in Tomatensahnesoße
dazu Rosmarinkartoffeln

^{h, l, x, o2, o3}
Bistecca Rucola e Parmigiano **€33.50**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, gehobelten Parmesan
& Balsamicocrema dazu Rosmarinkartoffeln

Fischgericht

^{g, l, m, o, p, s, y, pi, glutenhaltig}
Salmone Zucchini Gamberetti **€32.50**
Lachsfilets vom Grill mit Zucchini & Krabben in
Basilikum-Pestosahnesoße dazu Rosmarinkartoffeln

^{i, l, v, x, glutenhaltig}
Orata alla Griglia **€32.50**
Doradenfilets vom Grill auf bunten Salat mit Parmesan,
Kirschtomaten, Gurken & Balsamico-Vinaigrette dazu
Rosmarinkartoffeln

Desserts

^{a, l, y, glutenhaltig}
Cannolo Siciliano **€5.00**
Keksrolle mit süßer Ricottacremefüllung
& Schokostückchen

^{a, l, k, s, x, y, glutenhaltig}
Cassata Siciliana **€8.50**
Ricotta - und Pistazieneis, bespickt mit kandierten
Kirsch-, Orangen- und Schokostückchen

^{l, y}
Panna Cotta **€7.50**
Klassisch italienisches Dessert aus gekochter
Sahne mit Vanillearoma

^{a, h, l, y, o2, 12, 13, glutenhaltig}
Tiramisù **€8.00**
Leckerer Biskuit getränkt mit Espresso
& umhüllt mit feiner Mascarponecreme

antipasti

salate

pizza

carne e pesce

Kaffee

Caffe Americano ¹²		€3.00
Espresso ¹²		€2.50
Espresso Macchiato ^{y, 12}		€3.00
Cappuccino ^{y, 12}		€3.50
Doppio Espresso ¹²		€5.00

Grappa

Grappa della Casa ¹³	2cl	€6.50
Primitivo ¹³	2cl	€9.50
Moscato ^{x, 06, 13}	2cl	€8.50
Amarone ¹³	2cl	€11.50

Getränke

San Pellegrino	0.25l	€3.00
San Pellegrino	0.75l	€7.00
Acqua Panna	0.25l	€3.00
Acqua Panna	0.75l	€7.00
Orangensaft	0.20l	€3.50
Coca-Cola ^{02, 12}	0.30l	€3.50
Coca-Cola Light ^{02, 09, 12}	0.30l	€3.50
Coca-Cola Zero ^{02, 09, 10, 12}	0.30l	€3.50
Sprite	0.30l	€3.50
Fanta ^{02, 03}	0.30l	€3.50
Apfelsaft	0.20l	€3.50
Apfelschorle	0.30l	€3.50
Schweppes ^{02, 03, 14} (Tonic, Bitterlemon, Ginger Ale)	0.20l	€3.50

Biere

Königs-Pilsener ^{c, 13, glutenhaltig}	0.33l	€3.80
Königs-Pilsener ^{c, 13, glutenhaltig}	0.33l	€3.80
Alkoholfrei		
Köstritzer ^{c, 13, glutenhaltig}	0.33l	€3.80
Schwarzbier		
Benedikter ^{a, c, 13, glutenhaltig}	0.50l	€5.50
Weizen		
Benedikter ^{a, c, 13, glutenhaltig}	0.50l	€5.50
Weizen-Alkoholfrei		
Malzbier ^{c, glutenhaltig}	0.33l	€3.80

Aperitifs

Martini Bianco ^{06, x, 13}	4cl	€5.00
Campari Soda ^{2, 13}	0.20l	€7.50
Prosecco ^{06, x, 13}	0.10l	€5.50
Campari Orange ^{2, 13}	0.20l	€8.50

Spirituosen

Ramazzotti ¹³	2cl	€4.00
Sambuca ¹³	2cl	€4.00
Amaro Averna ¹³	2cl	€4.00
Amaro del Capo ¹³	2cl	€4.50

Cocktails

Aperol Spritz ^{01, 02, 06, 13, 14, x}		€9.50
Aperol auf Eis mit Prosecco & Orangenscheibe		
Limoncello Spritz ^{01, 02, 06, 13, x}		€9.50
Limoncello auf Eis mit Prosecco, Sodawasser & Zitronenscheibe		
Amaretto Sour ^{02, 13, m}		€9.00
Amaretto Disaronno auf Eis mit Zitronensaft & Orangensaft		
Campari Spritz ^{02, 06, 13, x}		€9.50
Campari auf Eis mit Prosecco & Orangenscheibe		
Crodino Spritz ^{02, 06, 13, x}		€9.50
Crodino auf Eis mit Prosecco & Orangenscheibe		

bevande

0,25l KARAFFE

Bitte verlangen Sie für weitere Weine unsere Weinkarte.

Weißwein

Frizzantino ^{06, x, 13}	€7.00
Perlender, süß-fruchtiger Weißwein	
Rosé ^{06, x, 13}	€7.50
Fruchtiger, trockener Roséwein	
Grillo ^{06, x, 13}	€7.50
Vollmundiger, trockener Weißwein	
Pinot Grigio ^{06, x, 13}	€8.50
Fruchtiger, trockener Weißwein	

Rotwein

Lambrusco ^{06, x, 13}	€7.00
Perlender, süß-fruchtiger Rotwein	
Nero d'Avola ^{06, x, 13}	€7.50
Fein aromatischer, halbtrockener Rotwein	
Montepulciano d'Abruzzo ^{06, x, 13}	€8.00
vollmundiger, trockener Rotwein	
Primitivo ^{06, x, 13}	€9.00
tiefdunkler, trockener Rotwein	

vino

allergene & Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoffen (01)
mit Farbstoff (02)
mit Antioxidationsmittel (03)
mit Nitritpökelsalz (04)
mit Geschmacksverstärker (05)
geschwefelt (06)
geschwärzt (07)
gewachst (08)
mit Süßungsmittel (n) (09)
enthält eine Phenylalaninquelle (10)
mit Phosphat (11)
koffeinhaltig (12)
alkoholhaltig (13)
chininhaltig (14)
flüssig gewürzt (15)

Weizen (a)
Roggen (b)
Gerste (c)
Hafer (d)
Dinkel (e)
Kamut (f)
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (g)
Eier und Eierzeugnisse (h)
Fisch und Fischerzeugnisse (i)
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (j)
Soja und Sojaerzeugnisse (k)
Milch und Milcherzeugnisse (l)
Mandeln (m)
Haselnüsse (n)
Walnüsse (o)
Kaschunüsse (p)
Pecannüsse (q)
Paranüsse (r)
Pistazien (s)
Macadamianüsse (t)
Sellerie und Sellerieerzeugnisse (u)
Senf und Senferzeugnisse (v)
Sesam und Sesamerzeugnisse (w)
Schwefeldioxid und Sulfite (x)
Konzentration >10mg/kg oder 10mg/l als SO₂
Laktose (y)
Weichtiere (z)
Lupine (aa)
Pinienkerne (pi)

Änderungen vorbehalten, Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Kreuzkontaminationen aller Allergene, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.