

PIZZA €

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse serviert.

Margherita	<i>Tomatensoße, Käse</i>	9,00
Sardelle	<i>Sardellen</i>	9,50
Cipolle	<i>Zwiebeln</i>	9,50
Aglio	<i>Knoblauch</i>	9,50
Prosciutto	<i>Formvorderschinken</i>	10,00
Salami	<i>Salami</i>	10,00
Funghi	<i>Champignons</i>	10,00
Taormina	<i>Salami, Formvorderschinken</i>	11,00
Siracusa	<i>Salami, Champignons</i>	11,00
Rossano	<i>Formvorderschinken, Champignons</i>	11,00
Mafia	<i>Thunfisch, Zwiebeln, Oliven</i>	12,50
Hawaii	<i>Formvorderschinken, Ananas</i>	11,00
Janine	<i>Spinat, Gorgonzola- Käse</i>	12,00
Regina	<i>Formvorderschinken, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Spiegelei, Artischocken</i>	12,50
Calabrese	<i>Paprika, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Champignons, Peperoncini (scharf)</i>	13,00
Fiorentino	<i>Formvorderschinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Sardellen, Oliven, Mais</i>	14,00
M.M	<i>Formvorderschinken, Salami, Champignons</i>	12,00
Vegetaria	<i>Frisches Gemüse der Saison</i>	13,00
Quattro Formaggi	<i>Mozzarella-, Edamer-, Emmentaler- und Gorgonzolakäse</i>	12,50
Quattro Stagione	<i>Formvorderschinken, Paprika, Champignons, Artischocken</i>	12,50
Peperoni-Wurst	<i>Peperoni-Wurst</i>	11,50
Potenza	<i>Mozzarella, frischer Basilikum, Cocktail-Tomaten</i>	14,00
Rucola	<i>Rucola mit frischen Tomaten und Mozzarella, angemacht mit Balsamico & Olivenöl auf lauwarmen Pizzateig</i>	15,00
Crudo	<i>Roher Schinken, Mozzarella, Rucola, Grana Padano-Käse</i>	17,00
Gamberi	<i>Gamberi, Mozzarella, Basilikum</i>	17,00
Carpaccio	<i>Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Mozzarella, frischer Basilikum, Rucola, gehobelter Grana Padano-Käse</i>	17,00
Salmone	<i>Frischer Lachs, Mozzarella, Spinat</i>	17,00
Milan	<i>Mozzarella, Zucchini, gegrillte Auberginen</i>	14,00
Phinnis	<i>Gorgonzola, Peperoni-Wurst, Peperoncini (scharf)</i>	13,50
Pizzabrot „Rossa“	<i>Tomatensoße, Knoblauch</i>	7,00
Pizzabrot „Bianca“	<i>Olivenöl, frische Kräuter</i>	7,00

Extras:

<i>Käse, Salami, Formvorderschinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges</i>	2,00
<i>Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola</i>	2,50

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal

ANTIPASTI - VORSPEISEN	€
Mozzarella Caprese <i>Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum</i>	16,50
Vitello Tonnato Classico <i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße</i>	18,50
Gamberi-Cocktail Classico <i>Krabben-Cocktail</i>	15,50
Insalata di Gamberi con Avocado <i>Gamberi-Salat mit Avocado an Orangen-Vinaigrette</i>	15,50
Insalata Frutti di Mare <i>Salat von frischen Meeresfrüchten</i>	18,00
Carpaccio di Manzo con Rucola <i>Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano-Käse</i>	18,00
Carpaccio di Salmone <i>Dünn geschnittener Lachs, mariniert mit rotem Pfeffer</i>	18,00
Carpaccio di Tonno <i>Dünn geschnittener Thunfisch mariniert mit rotem Pfeffer</i>	18,00
Gamberi con Rucola <i>Gamberi auf Rucolasalat</i>	19,50
Calamaretti con Rucola <i>Baby-Calamari auf Rucolasalat</i>	19,50
Capesante con Rucola <i>Kammuschelfleisch auf Rucolasalat</i>	22,00
Capesante con Tartufo nero <i>Kammuschelfleisch mit schwarzem Trüffel</i>	29,50
Melanzane Rossanese <i>Auberginen mit Büffel-Mozzarella überbacken mit Tomatensoße</i>	16,50
Padella di Gamberi <i>1000 Gr. Garnelen mit frischen Kräutern aus dem Wok</i>	44,00
Gegrillte Calamaretti auf Feldsalat	21,50
Gegrillter Octopus auf Salat	20,50
Antipasto Fiorentino <i>Überraschungsantipasti ab 4 Personen</i>	p.P. 22,50

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal

INSALATE - SALATE	€
Insalata Calabrese <i>Gemischter Salat mit Schafskäse, schwarzen Oliven, Gurken, Tomaten, milden Peperoni</i>	11,50
Insalata Verde <i>Grüner Salat</i>	7,00
Insalata di Pomodori con Cipolla rossa e Basilico <i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum</i>	9,50
Insalata Mista <i>Gemischter Salat (Gurken, rote Zwiebeln, Karotten, Tomaten)</i>	8,50
Insalata Italia <i>Thunfisch, Käse, Formvorderschinken, gekochtes Ei, Mais, Artischocken</i>	14,00
Rucola con Grana Padano <i>Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano-Käse</i>	11,50
Insalata California <i>Großer gemischter Salat mit Putenstreifen an Cocktailsosse</i>	16,50
Insalata Orientale <i>Feldsalat mit Datteln im Speckmantel mit Walnüssen und Pinienkernen</i>	18,50
Insalata Piemontese <i>Gemischter Salat mit lauwarmen Schafskäse & Walnüssen</i>	16,50
Insalata Fiorentina <i>Wildkräutersalat mit Avocado, rote Beete und Flusskrebse in Orangenvinaigrette</i>	18,50
Lattughella con Asparagi <i>Feldsalat mit weißem Spargel</i>	16,50
ZUPPE - SUPPEN	€
Minestrone <i>Italienische Gemüsesuppe</i>	9,00
Crema di Pomodoro <i>Tomatencremesuppe</i>	9,00
Stracciatella alla Romana <i>Bouillon mit geschlagenem Ei und Grana Padano-Käse</i>	9,00
Tortellini in Brodo <i>Tortellini in Brühe</i>	9,00
Zuppa Pavese <i>Geröstetes Brot und pochiertes Ei in Fleischbrühe</i>	9,00
Zuppa di Cipolle <i>Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Emmentaler überbacken</i>	9,00

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal

PASTA – NUDELN

€

Sie können jede Pastavariation auch als kleine Portion bestellen (2€ Abzug)

Lasagne Bolognese	14,50
<i>Nudelblätter mit Bechamelle-Bolognese-Soße</i>	
Rigatoni Quattro Formaggi	14,50
<i>Vier verschiedene Käsesorten</i>	
Penne all'Arabiata	14,50
<i>Penne mit Oliven, Basilikum und Cocktailtomaten (scharf)</i>	
Tortellini Mario	14,50
<i>Tortellini mit Sahnesoße und Formvorderschinken</i>	
Tagliatelle al Salmone	18,50
<i>Tagliatelle mit frischem Lachs in Sahnesoße</i>	
Tagliatelle al Filetto	18,50
<i>Tagliatelle mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und Sahne</i>	
Tagliolini con Tartufo nero	Vorspeise 23,00
<i>Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel</i>	29,50
Tagliolini Piemontese	
<i>mit lauwarmen Schafs-Kuh-Käse und Trüffel</i>	32,50
Spaghettini Grana Padano	14,50
<i>Spaghettini mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum und gehobeltem Grana Padano-Käse</i>	
Spaghetti Bolognese	14,50
<i>Spaghetti mit Hackfleischsoße</i>	
Spaghetti Carbonara all'italiana	18,50
<i>Spaghetti mit Bäckchen, Käse, Eiern ohne Sahne</i>	
Spaghettini Frutti di Mare	21,50
<i>Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten (Calamaretti, Gamberi, Venusmuscheln)</i>	
Spaghettini ai Gamberi	18,50
<i>Spaghettini mit Gamberi, Knoblauch, Cocktailtomaten, Basilikum</i>	
Spaghetti Vongole Veraci	18,50
<i>Spaghetti mit frischen Venusmuscheln</i>	
Spaghettini Aglio, Olio e Peperoncino	14,50
<i>Spaghettini mit Knoblauch, Öl und Peperoni (scharf)</i>	
Spaghettini Mario	19,50
<i>So haben Sie noch nie Spaghetti gegessen. Lassen Sie sich überraschen.</i>	
Spaghettini con Aragosta	39,00
<i>Spaghettini mit einem halben Hummer, Cocktailtomaten und Basilikum</i>	
Gnocchi Sorrentina	14,50
<i>Hausgemachte Gnocchi an Tomatensoße mit Mozzarella</i>	

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal

CARNE DI VITELLO - KALBFLEISCH	€
Scaloppina al Pepe Verde <i>Kalbsschnitzel mit grünem Pfeffer in Rahmsauce</i>	26,50
Scaloppina al Limone <i>Kalbsschnitzel mit Zitronensauce</i>	26,50
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsschnitzel mit rohem-Formvorderschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	26,50
Scaloppina Milanese <i>Kalbsschnitzel nach Wiener Art</i>	26,50
Vitello all'Uccelletto <i>Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	26,50
Paillard alla Griglia <i>Dünn plattiertes Kalbfleisch</i>	25,50
FEGATO & ROGNONE - KALBSLEBER & KALBSNIERE	€
Rognone al Barolo <i>Kalbsnieren in Baroloweinsauce mit frischen Champignons</i>	24,50
Rognone al Senape <i>Kalbsnieren in Senfsauce</i>	24,50
Fegato alla Griglia con Cipolle <i>Gegrillte Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln</i>	24,50
Fegato alla Veneziana <i>Geschnitzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce</i>	24,50
Fegato Burro e Salvia <i>Kalbsleber an Butter und Salbei</i>	24,50
BISTECCA DI MANZO - RUMPSTEAK	€
Bistecca alla Griglia <i>Rumpsteak vom Grill</i>	26,50
Bistecca Cipolle <i>Rumpsteak mit Zwiebeln</i>	26,50
Bistecca ai Funghi <i>Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Champignons in Rahmsauce</i>	26,50
Bistecca al Pepe Verde <i>Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsauce</i>	26,50
Tagliata <i>Streifen vom gegrillten Entrecote auf Rucola mit gehobeltem Grana Padano-Käse</i>	28,50

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Bratkartoffeln serviert

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal

FILETTI - RINDERFILET

		€	€
Filetto alla Griglia	200g/300g	36,50	46,50
<i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>			
Filetto Pepe Verde	200g/300g	36,50	46,50
<i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce</i>			
Filetto con Cipolle	200g/300g	36,50	46,50
<i>Rinderfilet mit Zwiebel</i>			
Filetto al Barolo	200g/300g	36,50	46,50
<i>Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinsauce</i>			
Stroganof			28,50
<i>Ragout aus Filetspitzen vom Rind, Zwiebeln, Sahne, Champignons und Sauergurken</i>			

PESCE – FISCH

			€
Gamberi alla Griglia			28,50
<i>Gamberi vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch</i>			
Salmone alle Erbe			26,50
<i>Lachsfilet mit frischen Kräutern in Weisweinsauce</i>			
Orata al Forno			26,50
<i>Dorade gebacken mit frischen Kräutern</i>			
Orata Royal per 2 Persone		in Salzkruste	28,50
<i>Dorade Royal gebacken mit Kräutern für 2 Personen</i>			
		p.P.	26,50
Branzino al Forno			27,50
<i>Seewolf mit gebacken mit frischen Kräutern</i>			
		in Salzkruste	29,50
Branzino per 2 Persone		p.P.	27,50
<i>Wilder Seewolf gebacken mit Kräutern für zwei Personen</i>			

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Bratkartoffeln serviert

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal

APERITIVI - APERITIFS

€

Champagne <i>Canarad-Duchêne Brut</i>	0,1 l	13,50
Champagne <i>Conarad-Duchêne Rosé</i>	0,1 l	14,50
Prosecco <i>di Valdobbiade</i>	0,1 l	7,00
Prosecco <i>di Valdobbiadene Rosé</i>	0,1 l	7,00
Kir Royal	0,1 l	8,50
Prosecco <i>Aperol</i>	0,1 l	8,00
Aperol Spritz <i>auf Eis mit Prosecco di Valdobbiadene</i>	0,2 l	8,00
Hugo <i>auf Eis</i>	0,2 l	8,00
Bitterino <i>Sanbittèr Pur / Soda / Orangensaft</i>	0,1 l	6,00
Martini <i>Bianco / Rosso / Dry</i>	4cl	7,00
Sherry <i>Medium / Dry</i>	4cl	6,00
Cynar <i>Soda</i>	4cl	6,00
Campari <i>Soda / Orange</i>	4cl	7,50
Gin Tonic (<i>Hendrick's Gin und Fentimans Tonic Water</i>)	4cl	12,50
Whiskey Cola (<i>Jack Daniel's Whiskey</i>)	4cl	10,50
Wodka Lemon (<i>Absolut Wodka</i>)	4cl	10,50
Wodka Red Bull (<i>Absolut Wodka</i>)	4cl	12,50
Punt e Mes	4cl	7,00
Pernod <i>mit Soda</i>	4cl	7,00
Portwein	4cl	7,00

BIRRE - BIERE

€

Krombacher Pilsener <i>vom Fass</i>	0,3 l	3,50
Krombacher Pilsener <i>vom Fass</i>	0,5 l	5,00
Krombacher Alkoholfrei (<i>Flasche</i>)	0,33 l	3,50
Krombacher Kristall (<i>Flasche</i>)	0,5 l	5,50
Krombacher Hefe (<i>Flasche</i>)	0,5 l	5,50
Krombacher Hefe alkoholfrei (<i>Flasche</i>)	0,5 l	5,00
Radler	0,3 l	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

San Pellegrino	0,25 l	3,50
San Pellegrino	0,75 l	7,50
Aqua Panna (<i>Stilles Wasser</i>)	0,25 l	3,50
Aqua Panna (<i>Stilles Wasser</i>)	0,75 l	7,50
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	3,00
Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Apfesaft-Schorle	0,2 l	3,00
Orangina	0,2 l	4,00
Red Bull (<i>Dose</i>)	0,25 l	4,00

DOLCI - DESSERT

€

Affogato (<i>Vanilleeis mit Espresso</i>)	6,00
Hausgemachtes Tiramisù	8,50
Spaghetti Eis	8,50
Panna Cotta mit heißen Himbeeren	8,50
Erdbeere Becher	8,50
Tartufo-Eis mit Likör	8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,50
Schokoladensoufflé mit Stracciatella-Eis	8,50
Pistaziensoufflé mit Vanilleeis	8,50
Himbeere-Sorbet mit Prosecco	8,50
Zitronen-Sorbet mit Prosecco	8,50
Zabaglione mit Vanilleeis	8,50
Waldfrüchte mit Vanilleeis	8,50
Crème Brûlée	8,50
Dänemark-Becher (<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>)	8,50
Kugel Eis (<i>Vanille, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Nuss, Stracciatella</i>)	3,00

WARME GETRÄNKE

€

Espresso, Espresso Macchiato	3,00
Espresso Doppio	5,00
Tasse Kaffee	3,00
Glas Tee	3,50
Latte Macchiato	5,00
Cappuccino	3,50