

## HOME MADE PASTA

### RIGATONI

Tomatensauce, Stracciatellaknoblauchcreme, Basilikum

14,90€

Extra Morzerella DOP 2,50€

### TAGLIATELLE

Carbonara, Guanciale, Blumenkohlpesto

16,50€

### CONCHIGLIE

Ragout, Zucchini, Babyblattspinat

18,50€

### LINGUINE

Miesmuscheln, Weißweinsauce, Karotte, Sellerie

21€

### RISOTTO\*

Gorgonzola, Radicchio, Birne, Alter Balsamico

19,90€

### KAROTTENSPAGHETTI (vegan)

Sojacremesauce, Spitzkohl, Kartoffeln, Avocado

16,50€

\*Unser Herzgericht in Zusammenarbeit mit der Stiftung KinderHerz, und dem Projekt zur Überwachung von herztransplantierten Kindern. Mehr Informationen beim Service oder auf unseren Platzsets.

## BE HOT

### BROCCOLICREMESÜPPCHEN

Mandelgrießbällchen, Mandelsplitter, Broccolispitzen

12,50€

### PULPOSUPPE

Pulpo, Tomatenfilets, Staudensellerie, Paprika, Kartoffel, Sourcreme

21,50€

## DESSERT

### TIRAMISU

Kaffeecreme, Löffelbisquit, Kakao

8,90€

### MASCAPONECREME

Himbeere, weisse Schokolade, Mascaponeeis

9,50€

### PIZZAKONFEKT

Brombeeren, Popcorn, Salzkaramell

11,50€

## BE SWEET

## FAIRTRADE CAFÉ

ESPRESSO	2,90€
AMERICANO	3,20€
CAPPUCCINO	4,20€
LATTE MACCHIATO	4,90€
TEE diverse Sorten	4,40€

Gerne beraten wir Sie zu Fragen zu Lebensmittelallergien.  
Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

FOLLOW US ON



E  
M  
E  
A  
T  
E

MENÜ

## VORSPEISEN / ANTIPASTI

### OLIVEN MIT CIABATTA (vegan)

3,50€

### BROT MIT 3 DIPS

Basilikumdip, Balsamicomayonaise, Tomatenvinaigrette

6€

### CAPONATA (vegan)

Lauwarmer Auberginensalat, Rosinen, Pistazien

9,90€

### CAPRESE

Büffelmozzarella, Flaschentomaten, Basilikum

13,50€

### RINDERCARPACCIO

Borlottibohnen, getrocknete Tomaten, Balsamicomayonaise, Rucola, Parmesan

16,50€

### PULPO FRITTO

Peperonata, Petersilienfrischkäse, frittierte Karpfern

18,90€

### SALAT VON DER OCHSENTOMATE (vegan)

Hafermilchgel, schwarzen Oliven, Oregano, Wildkräutersalat

9,90€

### GEBEIZTER LACHS

Gurke, Meerrettich, Radieschen, Schnittlauch

16,50€

### ANTIPASTI MISTO

Caponata, eingelegtes Gemüse, Oliven, Salami Napoli, Parmaschinken, Fontina, Parmesan, Parmesanfocaccia

pro Person 10,50€

TASTE ME

### KLEINER GEMISCHTER SALAT

Kirschtomaten

6,50€

### SALAT RUCOLA

Dunkles Balsamicodressing, karamelisierter Ziegenkäse  
Portweinfeigen, Walnuss

14€

### RÖMERSALAT

Parmesandressing, gebackenes Hähnchen  
confierte Tomate, Sumak

17€

GREEN DEAL

## HAUPTGERICHTE

### GEBRATENER KABELJAU

Sepiazartweizen, sautierter Römersalat  
Pancetta tesa, Proseccoschaum

29,50€

### GESCHMORTE RINDERBACKE

Getrüffeltes Kartoffelpüree, Romanesco,  
Röstzwiebeln, Pflaume, Petersilienöl

25€

### SALTIMBOCCA VOM KALB

Gnoccis, geschmorter Fenchel  
Orangenmayonaise, Weißweinjus

29,50€

### GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA (vegan)

Ratatouille, Polenta, Selleriepüree  
Tomaten-Paprikasauce

19,50€

## HOME MADE PIZZA

GO ROUND

Bei 485°C gebacken, 24 h Teigruhe  
San Marzano Tomaten und Fior di Latte Napoletana

### MARGHERITA

Tomatensauce, Fior di Latte

10,80€

Extra Salami, Kochschinken oder Pilze je 2,50€

### BUFALA

Mozzarella di Bufala, Tomaten, Basilikum

12,80€

### QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano, Aromatisierte Sahne  
Basilikum Öl

14,50€

### CALABRIA PICANTE

Fior di Latte, kalabrische Salami, Parmigiano Reggiano

14,80€

### CAPRICCIOSA

Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Artischocken, Champignons

14,50€

### BIANCA PANCETTA E RICOTTA

Fior di Latte, Ricotta di Bufalla, Pancetta Arrotoleta

13,50€

### PARMA E RUCOLA

Fior di Latte, Kirschtomaten, Prosciutto di Parma

16,50€

### TONNO

Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln

14,50€

### BIANCA SPINACI E GORGONZOLA

Blattspinat, Gorgonzola, Walnüsse, Birne, Balsamico Tartufo

16€

### GIORNO AL MARE

Miesmuscheln, Calamaretti, Garnelen

19,50€